ARROZ CON LECHE CARAMELIZADO Y PIÑA A LA PLANCHA

INGREDIENTES (para 4 personas)

Para el arroz con leche:

- 110 gr de arroz
- 80 gr de mantequilla
- 1 palo de canela
- 1 litro y medio de leche
- 70 gr de azúcar
- Corteza de limón
- 1 cucharada de azúcar moreno mezclado con otra cucharada de canela en polvo para espolvorear y requemar.

Para la piña a la plancha:

- 150 gr de piña natural
- 1 nuez de mantequilla
- Unas gotas de zumo de lima
- Una cucharada de zumo de pomelo rosa
- Unos granos de pimienta verde

Además:

- Hierbabuena o menta fresca (opcional)

ELABORACIÓN

Para el arroz con leche:

Pon al fuego una cacerola con la leche hasta que hierva. Después añade la canela y el arroz, removiendo con una cuchara de madera durante al menos dos horas y media a fuego muy lento hasta que el arroz esté muy cremoso. Pasado este tiempo, agrega la mantequilla y el azúcar y revuelve hasta diluirlos. Se deja hacer 10 minutos más, sin dejar de remover. Retira el palo de canela y la corteza de limón.

Para la piña a la plancha:

Pela y corta la piña, quitándole el troncho central, en forma de rectángulos de unos 3 cm de grosor. En una plancha caliente con un poco de mantequilla pasa los trozos de piña, que deben dorarse uniformemente. Mezcla en un bol el resto de los ingredientes y aliña con este líquido la piña ya hecha a la plancha, justo antes de servir.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Sirve en un plato el arroz, espolvoreando por encima canela en polvo y azúcar, pasa a continuación una pala de quemar por encima hasta que se caramelice. En un costado del plato dispón la piña hecha a la plancha y aliñada. Espolvorea por encima con al menta o hierbabuena picas si se desea.

SI NO ENCUENTRAS:

- Azúcar moreno: emplea azúcar blanca.
- Pala de quemar: puede suplirla por el gratinador del horno.
- Piña natural: usa en su lugar piña en lata o manzana ácida.
- Zumo de lima: utiliza zumo de limón.
- Pomelo rosa: emplea pomelo de piel y pulpa amarilla que es algo más amargo.
- Pimienta verde: se puede sustituir por pimienta banca en grano.

MIS TRUCOS:

Es conveniente que la corteza de limón que se añade a la elaboración del arroz con leche no lleve apenas la parte blanca que tiene entre la piel y la pulpa para que no amargue al cocerla. Cuando sobra arroz con leche, hay un aprovechamiento muy interesante y suculento. Se trata de elaborar con él unas croquetas. Para ello, el arroz con leche debe esta muy frío y algo compacto para poder moldearlo, pasándolo por huevo y pan rallado. Una vez fritas y escurridas las croquetas sobre papel absorbente, espolvorea por encima con azúcar glas. Se puede acompañar de una típica compota navideña tibia.

Para hacer un helado con el arroz con leche basta con triturarlo (menor en una Thermomix), añadiendo un poco de nata y jarabe o almíbar ligero y triturar, siguiendo los consejos del fabricante de la sorbetera.

Receta de Juan Mari Arzak
Presentada por Teresa Fernández