

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Tartaleta de arroz con leche

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 100 gr. de arroz
- 1 zanahoria
- Mermelada de violetas
- Piñones
- 1 rama de canela
- 700 ml. de leche
- 15 gr. de gelatina
- 1 cucharada de azúcar
- 1 vaso de agua
- Caramelos de violeta

## Preparación

1. Vierte el agua, el azúcar y los caramelos en el bol de tu Cooking Chef y programa 90° a velocidad 2.
2. Cuando los caramelos se hayan disuelto añade la gelatina. Una vez integrada, retira y deja enfriar.
3. Tuesta los piñones en el bol de tu Cooking Chef programada a 110° y a velocidad 1. Reserva.
4. Pela y ralla la zanahoria y cúbrela con un poco de agua en un recipiente. Introduce el recipiente en el microondas durante 3 minutos a máxima potencia. Reserva.
5. Añade el arroz, la leche, la canela, la zanahoria en el bol y programamos 90° a velocidad 1 para que hierva. Retira y deja enfriar.
6. Una vez enfriado el arroz, añade la gelatina elaborada al principio y deja cuajar. Agrega los piñones y vierte la mezcla en el molde que vayas a usar y deja enfriar.