

FLAN DE ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

100 g de arroz

200 g de azúcar

Piel de limón rallada

3 huevos

1 pizca de sal

800 g de leche

Un molde de flan previamente acaramelado

PREPARACIÓN:

Triturar primeramente el azúcar a velocidad máxima para hacerla glas, a continuación hacer lo mismo con el arroz y encima de estos dos ingredientes rallar la piel del limón. Agregar el resto de los ingredientes, pero sólo 600 g (6 cubiletes) de leche y programar 12 minutos, 100 °, velocidad 5. Cuando notemos por el ruido que la crema ya ha espesado, añadir los dos cubiletes restantes de leche, si detener la máquina agregándolo por encima de la tapa.

Cuando veamos que ha vuelto a cuajar, aunque no haya pasado todo el tiempo, paramos la máquina y lo ponemos en la flanera previamente caramelizada. Esperar que enfríe y a disfrutarlo.

Este flan se puede enriquecer añadiéndole fruta escarchada picada, cuando ya esté cuajado; en este caso os recomiendo utilizar menos azúcar, con 130 g es suficiente.

