

SUSHI DE ARROZ CON LECHE:

INGREDIENTES

6 persona/s

Arroz con leche

- 800 g leche entera
- 130 g arroz redondo
- 0,5 piel de limón y de naranja, (sólo la parte coloreada)
- 1 palo de canela
- 130 g azúcar
- 35 g mantequilla, (opcional)
- canela en polvo , para espolvorear
- 200g de chocolate fondant.
- Fruta variada, sandía mango kiwi

LA PREPARACIÓN DE LA RECETA

1. Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Ponga en el vaso la leche, el arroz, la piel de limón y de naranja y la canela. Programe **45 minutos, 90°, velocidad 1**.
2. Añada el azúcar y la mantequilla. Programe **10 minutos, 90°, velocidad 1**. Viértalo en una fuente, retire las pieles de limón y de naranja, el palo de canela y déjelo enfriar. Sírvalo espolvoreado con canela en polvo.

ATEMPERADO DEL CHOCOLATE:

1. Con el vaso perfectamente limpio y seco, ponga el chocolate y ralle 8 seg/vel.7. retire del vaso.
2. Ponga en el vaso 80g de chocolate rallado, y funda 3 min/50°/vel 2.
3. Añada el chocolate rallado restante, y mezcle 2 segundos a vel 2,5, retire del vaso y reserve, no deje que el chocolate se enfríe en el interior del vaso, ya que luego se queda seco y puede obstruir las cuchillas.
4. Corte la tira de plástico rígido de 4 cm de ancho en 12 trozos de 17cm de largo, pegue la unión con celo y pinte el interior de cada uno de ellos, deje enfriar y repita la operación para que quede mas grueso y no se rompa al desmoldar.
5. Sin quitar el plástico rellene el interior con el arroz con leche dejando un hueco para poner la fruta en posición vertical para similar el relleno del sushi.

