

Receta: **ARROZ CON LECHE CON COMPOTA DE MANGO Y HIERBABUENA**



Chef:
PEPA MUÑOZ

Restaurante:
EL QUÉNCO DE PEPA

RECETA 13

#ComerseElVerano



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

(para 4 personas)

- 250 g de arroz
- 1/2 litro de leche
- 1/2 litro de nata líquida 30%
- 2 cucharadas colmadas de azúcar
- 1 tira de piel de naranja
- 1 tira de piel de limón
- 1 rama de canela
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 vasito pequeño de anís dulce
- 1 mango

Ponemos en una cazuela la leche, la nata, el arroz (sin lavar), el azúcar y el aroma (canela, piel de naranja y piel de limón). A continuación lo ponemos a fuego lento unos 45- 55 minutos y, por otro lado, empezamos a elaborar la compota

de mango de la siguiente manera: Partimos los mangos en dados y hacemos un almíbar con agua y azúcar, echamos los mangos al almíbar y lo dejamos reducir hasta caramelizar lo justo.

Añadimos el vasito un de anís dulce y una cucharada de una buena mantequilla. Lo apartamos.

Receta: **ARROZ CON LECHE CON COMPOTA DE MANGO Y HIERBABUENA**

EMPLATADO:

Colocamos el arroz con leche y espolvoreamos la canela molida por encima. Al lado la compota de mango y una ramita de hierbabuena encima.

INSPIRACIÓN:

“Los aromas y las frutas que forman parte de la cultura y gastronomía de Corea han inspirado esta versión aromática del tradicional arroz con leche. Una bienvenida refrescante y acogedora a Corea en estos Veranos de la Villa”.

RECETA 13

#ComerseElVerano