

Arroz con Leche Rápido con Compota de Ruibarbo



Prep: 15 min.

Cocción: 35 min.

Porciones: 4

Lista de ingredientes del arroz con leche – Chefs Candy Argondizza y Marité Acosta

INGREDIENTES DEL ARROZ CON LECHE

- 1 1/2 taza de arroz cocido
- 2 tazas de leche
- 1/2 taza de azúcar
- 1 yema de huevo
- 1/2 cucharadita de canela o especias cálidas como nuez moscada o cardamomo

INGREDIENTES DE LA COMPOTA

- 2 tazas de ruibarbo picado
- 1/4 taza de jugo de limón o 1 cucharada de vinagre
- 2 tazas de azúcar

OPCIONAL

- Agregue 1/4 taza de pasas o arándanos secos al momento de agregar la leche para que sea más suave y dulce al gusto.
- La ralladura de naranja o limón da un sabor agradable al arroz con leche. Usando un rallador de queso, rallar un poco de cáscara en el pudín mientras se cocina.
- Agregue 2 tazas de fresas congeladas o frescas, o cualquier otra fruta picada, a la compota para darle sabor adicional.



INSTRUCCIONES

1. Coloque el arroz cocido en una cacerola u olla y agregue 1 1/2 tazas de leche, reservando 1/2 taza para después. Agregue el azúcar y mezcle bien los ingredientes.
2. Coloque en la estufa a fuego lento y lentamente lleve esta mezcla a hervir, por unos 15 minutos, permitiendo que el almidón del arroz se mezcle con la leche. Continúe cocinando durante aprox. 15 minutos.
3. En un tazón pequeño, revuelva la 1/2 taza de leche faltante, la yema de huevo y la canela o la mezcla de especias cálidas.
4. Vierta el arroz y bata vigorosamente para mezclar bien. Cocine durante 3 minutos, mientras revuelve. Una vez que vuelva a hervir, retire del fuego y deje enfriar. Refrigere hasta que esté listo para servir.
5. Mientras el pudín se enfría, haga la compota. En una olla grande, combine el ruibarbo y la fruta opcional con el jugo de limón y lleve a ebullición a fuego alto.
6. Agregue el azúcar, revolviendo hasta que se disuelva en la mezcla y vuelva a hervir. Hervir la mezcla durante 1 minuto, revolviendo constantemente. Retirar del fuego. Descremar la espuma si es necesario y revuelva constantemente durante 2 minutos más hasta que se enfríe. Esto asegura que la compota no se queme mientras se espesa.
7. Vierta en 1 tazón para servir o en 4 tazones pequeños y cubra con la compota tibia o fría.

NOTAS DEL CHEF

Si no tiene arroz cocido, siga las instrucciones del paquete de arroz para cocer 1 taza de arroz. Asegúrese de revolver el arroz con leche mientras se cocina, para que no se pegue ni se queme. ¡El arroz con leche es un gran postre o desayuno! Si usa otra fruta además del ruibarbo, sustituya 2 tazas de azúcar por 1 sola taza.