

## TARTA DE ARROZ CON LECHE

### INGREDIENTES:

1 litro de leche  
150 grs. de arroz  
175 grs. de azúcar  
200 grs. de nata  
6 hojas de gelatina  
2 ramas de canela  
Corteza de 1 limón

Para la base: bizcocho plancha o base de galleta



## **MODO DE ELABORACIÓN:**

- Calentar la leche en compañía de la canela y la corteza del limón y retirar cuando rompa a hervir. Colar. Debemos vigilar, para realizar la infusión, que el limón no lleve parte carnosa lo que provocaría que la leche se cortase.
- Poner a hervir de nuevo la leche y añadir el arroz cuando hierva. Mantener el hervor lentamente removiendo, de cuando en cuando, para evitar que el arroz se agarre y, para conseguir a la vez, que quede suelto.
- Una vez que el arroz esté cocido incorporar el azúcar.
- Triturar el arroz con leche.
- Poner las hojas de gelatina a hidratar en agua fría.
- Escurrir e incorporar al arroz con leche todavía caliente.
- Montar la nata.
- Incorporar con movimientos envolventes al arroz con leche.
- Poner una base de galleta o bizcocho genovés y verter la mezcla.
- Dejar enfriar y decorar con canela en polvo al gusto.