



## ARROZ CON LECHE CAMELIZADO

### Ingredientes (para 2 personas):

- 85 g arroz de grano redondo
  - 40 g cobertura de chocolate blanco
  - 560 ml leche entera
  - 1 vaina de vainilla
  - 1 pizco de sal
  - 40 g azúcar
  - Azúcar moreno para caramelizar
- 

### Elaboración:

1. En una cazuela al fuego poner la leche entera, el azúcar y la vaina de vainilla abierta por la mitad longitudinalmente y raspadas las semillas.
2. Añadir el arroz – TODO EN FRÍO – sin lavar previamente.
3. Mezclar con varillas a fuego medio hasta que rompa a hervir.
4. En ese momento bajar el fuego al mínimo y continuar la cocción destapado, durante 20-25 minutos hasta que el arroz esté cocido, pero no pasado.
5. Durante todo el proceso hay que remover continuamente para que el arroz no se pegue ni se queme, sobre todo al final de la cocción cuando será más espeso.
6. Apagar el fuego, retirar la vaina de vainilla e incorporar la cobertura de chocolate troceada.
7. Mezclar hasta que se incorpore completamente (se fundirá gracias al calor del arroz).
8. Verter inmediatamente en los recipientes de presentación.
9. Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar en la nevera hasta el momento de servir.



10. Espolvorear una capa generosa de azúcar moreno y caramelizar con soplete sin dejar huecos libres.

11. Repetir esta operación para crear una segunda capa de caramelo crujiente.

12. Dejar enfriar 5-10 minutos y deleitarse con este arroz con leche explosivo  
¡¡BON APPÉTIT!!

*\* El caramelo se realiza siempre en el último momento para que esté crujiente.*

*\* La caramelización es opcional y se puede crear 1 ó 2 capas de caramelo.*

*\* Se puede caramelizar con azúcar glas, azúcar normal o azúcar moreno.*