

RESTAURANTE BAKARTXO

ARROZ CON LECHE EMPERATRIZ

- Doscientos veinticinco grs. de arroz.
- Un litro de leche entera.
- Una vaina de vainilla.
- Sal y una cucharada de mantequilla.
- Ciento cincuenta grs. de azúcar glas. Cuatro cucharadas de Kirsch.
- Doscientos ml. de crema de leche. Leche entera.
- Un vaso grande de confitura o almíbar de albaricoque.

Para la crema inglesa:

- Ciento cincuenta grs. de azúcar glas.
- Cuatro yemas de huevo.
- Cuarto l. de leche entera.
- Una hoja de gelatina alimenticia.
- Un poco de vainilla.

Poner a hervir por separado agua abundante y un litro de leche entera con la vainilla. Lavar el arroz y verterlo sobre el agua hirviendo en forma de lluvia, cocerlo tres minutos, lavarlo con agua fría y escurrirlo. Echarlo entonces en la leche hirviendo con un pellizco de sal y la cucharada de mantequilla, cocer a fuego moderado diez minutos, añadir entonces los 150 grs. de azúcar glas y cocer otros veinticinco minutos más a fuego moderado y removiendo para que no se pegue.

Mientras tanto preparar la crema inglesa. Poner a calentar la leche con la vainilla. Trabajar las cuatro yemas con los ciento cincuenta grs. de azúcar glas hasta que esté espumoso, añadir la leche hirviendo despacio y, sin dejar de remover, ponerlo al fuego bajo/medio hasta que cuaje sin dejar de remover con una varilla

Echar el Kirsch al arroz, mezclar y enfriar.

Montar la crema de leche con una cucharada de leche entera y dos cucharadas de azúcar glas. Añadírselo al arroz frío junto con la crema inglesa, mezclarlo bien para que todos los componentes se unan.

Poner la mermelada elegida en un cazo con 2 de cucharadas de agua, cocer durante 15 minutos aproximadamente y pasar por la batidora, añadir la gelatina previamente remojada en agua fría y escurrida y dejar que cueza un poco más hasta que espese. Cuando el arroz esté frío, echar por encima la mermelada fría.