

# CREMA DE ARROZ CON LECHE CON SABAYÓN Y COULIS DE FRAMBUESA

## INGREDIENTES

### Coulis de frambuesas

130 g de frambuesas frescas  
o de frambuesas  
congeladas  
75 g de azúcar  
1 cucharada de zumo de  
limón

### Crema de arroz con leche

100 g de azúcar  
60 g de arroz de grano  
redondo  
2 - 3 tiras de piel de limón  
(solo la parte amarilla)  
600 g de leche  
1 huevo  
1 yema de huevo

### Sabayón de caramelo

1 huevo  
2 yemas de huevo  
50 g de azúcar glas  
130 g de licor de caramelo

### Para decorar

10 guindas en almíbar

## ACCESORIOS ÚTILES

10 vasos bajos

## PREPARACIÓN

### Coulis de frambuesas

1. Ponga en el vaso las frambuesas, el azúcar y el zumo de limón. Triture **10 seg/vel 10**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y programe **6 min/90°C/vel 3**. Reparta el *coulis* en 10 vasos bajos y reserve. Lave y seque perfectamente el vaso y la tapa.

### Crema de arroz con leche

2. Ponga en el vaso el azúcar, el arroz y la piel de limón y pulverice **30 seg/vel 10**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.
3. Añada la leche, el huevo y la yema y programe **12 min/100°C/vel 4**. Vierta en los vasos sobre el *coulis* y reserve. Lave el vaso.

### Sabayón de caramelo

4. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso el huevo, las yemas, el azúcar y el licor. Programe **6 min/70°C/vel 3**. Distribuya el sabayón sobre la crema de arroz con leche, decore con las guindas y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

## SUGERENCIA

- Puede prepararlos con antelación y reservarlos en el frigorífico hasta el momento de servir.

## VARIANTE

- Puede cambiar el sabor del *coulis* y del licor por otro a su gusto.



Tiempo activo: 20 min  
Tiempo total: 30 min

10



10 raciones



baja



Por ración:

Energía 1.051 kJ / 251 kcal  
Proteínas 7 g / Hidratos 43 g  
Grasa 6 g / Colesterol 121 mg  
Fibra 3 g