



Molde de Arroz con Manzanas

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 Taza de Arroz Diana Premium
- 2 tazas de Leche
- 1 taza de Leche condensada
- 50gr de esencia de vainilla
- 1 cucharada de uvas pasas
- Manzanas rojas peladas
- 1 huevo



Preparación

1. Calienta la leche y la leche condensada en una olla a fuego medio. Cuando comience a hervir agrega el arroz Diana Premium
2. Agrega la esencia de vainilla y las uvas pasas y cocina entre 15 y 20 minutos a fuego bajo hasta que el arroz esté tierno y cremoso. Reserva
3. Aparte, corta las manzanas en láminas y derrite margarina en un sartén
4. Agrega azúcar y las manzanas y cocínalas entre 5 y 7 minutos hasta que se comience a formar un caramelo y las manzanas estén ligeramente doradas.
5. Cuando el arroz con leche se haya enfriado por completo agrega el huevo y mezcla bien.
6. Lleva el arroz a un molde previamente engrasado y cúbrelo con las manzanas caramelizadas incluyendo todo el líquido de cocción.
7. Lleva al horno precalentado a 400 °F (200 °C) o a un gratinador hasta que se dore por encima.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.