

CHEFS

El mejor arroz con leche del mundo, por Ferrán y Albert Adriá

Los hermanos Adriá comparten la receta de su postre más especial en el libro *El Pan es oro*, de Massimo Botura

Miriam Mascareñas ----- Actualizado 13/02/2018 12:48

En los últimos años, Massimo Bottura se ha convertido en una de las voces más apasionadas en el tema del desperdicio de alimentos y la inclusión social. Así, en 2015, el chef creó Refettorio Ambrosiano, un comedor social al que invitó a cocinar a 60 cocineros amigos. *El Pan es Oro* (Phaidon. 39,95 euros) documenta algunas de las recetas de los mejores cocineros del mundo durante este proyecto. Ferrán Adriá, Joan Roca, Juan Mari Arzak o Andoni Luis Aduriz, entre otros, participan con sus propuestas. Hoy, recuperamos una clásica receta dulce firmada por los hermanos Adriá que hará las delicias de toda la familia.

Ingredientes para 8 personas:

Arroz con leche: 1 litro de leche, 1/2 ramita de canela, la piel en tiras de 1 limón, 250 g de arroz, 150 g de azúcar, 1 cucharada de canela molida.

Helado de manzana y miel: 150 g de azúcar, 4 manzanas golden, 400 ml de nata, 300 ml de leche, 5 cucharadas de miel oscura.

Para servir: 10 obleas en abanico o barquillo para helado, en trozos.

Paso a paso:

Para el arroz con leche:

1. Lleve a ebullición suave la leche, la canela y la piel de limón en una olla y cuézalas 10 minutos.
2. Caliente a fuego medio 250 ml de agua en otra olla y cueza el arroz. Cuando el agua se haya evaporado, baje el fuego y vierta la leche poco a poco y cuézalo 15 minutos hasta que el arroz esté tierno.
3. Retire la ramita de canela y la piel de limón. Añada el azúcar y remueva bien.
4. Déjelo enfriar a temperatura ambiente.
5. Espolvoree la canela molida, tápelo y déjelo enfriar en el frigorífico.

Para el helado de manzana y miel:

1. Caliente a fuego medio el azúcar con 150 ml de agua en un cazo y cuézalos hasta que el azúcar se disuelva. Retire el almíbar del fuego y resérvelo.
2. Precaliente el horno a 180°C. Forre una bandeja de horno con papel vegetal.
3. Coloque las manzanas enteras en la bandeja y hornéelas unos 20 minutos hasta que estén tiernas.
4. Cuando estén lo suficientemente frías para poder manipularlas, pélelas y retíreles el corazón y las semillas. Páselas a un robot de cocina o una batidora, agregue la nata, la leche, la miel y 2 1/2 cucharadas del almíbar y tritúrelo todo hasta obtener una pasta fina.
5. Pásela a una máquina de helado y siga las indicaciones del fabricante. Si no dispone de una máquina de helado, congele la mezcla hasta que esté firme y pueda retirarla con una cuchara.

Para servir, coloque 85 g de arroz con leche en cada bol, disponga una bola de helado encima y decórela con los trozos de oblea o barquillo.

