

Receta 35



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Arroz con leche, duraznos de California y chocolate blanco



Postre



60 min



6 porciones

 *California*



Arroz con leche, duraznos de California y chocolate blanco

Ingredientes

- 4 duraznos de California
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 raja de canela de 5 cm
- 1 taza de arroz
- 4 tazas de leche entera
- ½ taza de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 60 gr de chocolate blanco picado

Pasos

1. Corta los duraznos de California a la mitad, colócalos en una cacerola junto con el jugo de naranja, ¼ de taza de agua, 4 cucharadas de azúcar y la canela.

2. Déjalos cocer tapados. Al término de 10 ó 15 minutos, deja enfriar, péralos, deshuésalos y córtalos en trozos. Mézclalos con su jugo de cocción.
3. En una cacerola amplia coloca el arroz, la leche, el azúcar y la sal. Permite que rompa el hervor y reduce el fuego. Deja cocer removiendo para evitar que se pegue durante 30 minutos.
4. Agrega el chocolate blanco, deja que se funda mezclando.
5. Deja enfriar y sirve el arroz en platos hondos con los duraznos de California y sus jugos.
6. Adorna con hojas de menta.

Consejos

Cuece los duraznos de California en vino blanco en vez de jugo de naranja, si deseas añade arándanos o pasas durante la cocción del arroz.

