

TARTA DE ARROZ CON LECHE

**TARTA DE ARROZ CON
LECHE**

<https://midulcepecado.com>





Hace unos días fue el cumpleaños de uno de mis hermanos. Hablando con mi cuñada me dijo que le gustaba mucho el arroz con leche y que se le había ocurrido entonces hacerle una tarta de arroz. Me mandó el enlace de una receta que había curioseado y se le antojaba bastante sencilla. Le eché un ojo y la verdad que si tenía pinta de ser muy facililla de hacer. Se trataba de elaborar una base de galleta y luego el arroz con leche simplemente cuajado.

Me pareció interesante la mezcla, al fin y al cabo podríamos decir que se trata de un arroz con galleta. Le dije que dejara en mis manos si quería la tarta, que con la thermo se la preparaba en un periquete, y dicho y hecho. Al día siguiente me puse manos a la obra. Hice la base de galleta que siempre utilizo para las tartas de este tipo (como la de 3 chocolates o chocolate blanco que podéis encontrar en la web). Para hacer el cuerpo de la tarta utilicé la receta que publiqué hace poco del arroz con leche, con la diferencia de que le añadí los dos sobres de cuajada que se precisan para darle la forma y que no se

desmorone al desmoldar. Una vez que obtuve la base y el cuerpo deje que enfriara en nevera hasta el día siguiente y luego lo adorne por arriba espolvoreando un poquito de canela.

Como os dije al principio es muy facililla de hacer. Para que salga muy buena lo único que hay que tener en cuenta es que tenemos que optar por un arroz cremoso que ya hayamos hecho antes y nos haya gustado mucho. Si no habéis hecho nunca arroz casero o no habéis dado con la receta que os convenza del todo os animo a probar la de la web, sale un arroz bien cocidito y cremoso.

[https://midulcepecado.com/arroz-con-leche/.](https://midulcepecado.com/arroz-con-leche/)

Ya sea el arroz solo, o con cuajada montado sobre la base de galleta en formato de tarta sale muy rico de ambas formas. El arroz con leche es un postre que suele gustar mucho, con lo cual es una opción mas cuando tenemos que preparar uno para algún tipo de evento y no sabemos cual hacer. Si os apetece elaborar la tarta siguiendo esta receta aquí abajo os dejo las indicaciones oportunas explicadas de forma muy sencilla tanto de manera tradicional como para la thermomix.

INGREDIENTES

Para 8-10 raciones

Para la base de galleta

- 250 g de galletas (tipo María).
- 90 g mantequilla.

Para el arroz con leche

- 1,5 l de leche entera.
- 200 g de arroz redondo.
- 150-200 g de azúcar.
- 70 g de mantequilla.
- 1 trocito de Canela en rama.

- Piel de un limón.
- Anís.
- 2 sobres de cuajada.
- Canela en polvo.

DE FORMA TRADICIONAL

A la hora de escoger el molde para hacer la tarta he utilizado uno desmoldable de 24 cm de diámetro. Sale una base perfecta y un cuerpo de arroz con una altura considerable. También podéis utilizar uno de 26 o 28 cm, el arroz quedará con algo menos de altura pero aún así estará bien de tamaño para 8-10 raciones.

ELABORACION

Para la base de galleta:

1. En primer lugar vamos a reducir la galleta . Si tenemos un molinillo o robot de cocina la trituramos entera hasta que quede arenosa. Sino tenemos con que hacerlo es muy sencillo, extendemos todas las galletas encima de la mesa y con el rodillo de amasar vamos a pasarlo varias veces por encima hasta que queden bien finitas.
2. Introducimos la mantequilla en el microondas y la fundimos. Acto seguido la mezclamos con la galleta reducida hasta que quede humedecida por todos lados.
3. Extendemos la mezcla por la base del molde que hayamos escogido y con la ayuda de una cuchara vamos a alisarla hasta que quede bien nivelada.

Para el cuerpo de arroz:

1. En primer lugar introducimos dentro de una pota o cacerola amplia toda la leche junto con la rama de canela, el arroz redondo y la piel de un limón. Llevamos la mezcla a ebullición a fuego intermedio, mas bien tirando a suave, durante unos 50

minutos mínimo. Cada cinco minutos vamos a revolver con una varilla toda la mezcla para evitar que se nos pegue y se nos estropee el postre.

2. Pasado este tiempo retiramos la piel del limón y la rama de canela y vamos a añadir un chorrito de anís, el azúcar, la mantequilla y los dos sobres de cuajada. La mantequilla la agregamos para darle mas cremosidad y la cuajada para darle forma al cuerpo y que al desmoldar no se nos desmorone el arroz. Dejamos de nuevo que se siga cocinando otros diez minutos mínimo. Después probaremos el arroz y si el punto de melosidad nos convence lo retiramos del fuego. Si preferimos que esté mas cocinado lo dejamos otro poquito hasta cogerle el punto.
3. Una vez listo volcamos el arroz en el molde sobre la base de galleta. Dejamos que enfríe un poco y lo llevamos a la nevera hasta el día siguiente.
4. Al posterior día ya podemos desmoldar la tarta y decorarla a nuestro gusto. En mi caso espolvoreé canela por toda la superficie. Podemos hacer también un dibujo con la propia canela con la ayuda de una plantilla o decorar con algún tipo de galleta. De esta manera tan sencilla elaboramos nuestra tarta casera de arroz con leche. ¿Os animáis?

CON THERMOMIX

Con la thermomix vamos a la elaborar la base de galleta y el cuerpo de forma muy rápida. Como mencioné mas arriba utilicé un molde desmoldable de 24 cm de diámetro, pero podéis utilizar uno de 26 o 28 tranquilamente. El cuerpo de arroz tendrá algo menos de altura pero aún así será suficiente. La tarta da para 8-10 raciones aproximadamente.

ELABORACION

Para la base de galleta:

1. Introducimos las galletas en el vaso de la thermomix y a base de golpes de turbo las vamos a ir reduciendo poco a poco.
2. Añadimos la mantequilla y mezclamos 10 segundos en velocidad 10.
3. Volcamos la mezcla sobre la superficie del molde que hemos escogido y con la ayuda de una cuchara vamos alisando hasta que quede nivelado.

Para el cuerpo de arroz:

1. En primer lugar colocamos la mariposa e introducimos en la thermomix la leche, la rama de canela, la piel de un limón y el arroz redondo. Programamos 60 minutos a 90º con giro a la izquierda y velocidad cuchara.
2. Pasada la hora de cocción introducimos en la maquina el azúcar junto con un chorrito de anís, la mantequilla y los dos sobres de cuajada. La mantequilla le va a dar cremosidad y la cuajada va hacer que el cuerpo quede firme y no se desmorone cuando desmoldemos. Programamos otros 10 minutos a 90º con giro a la izquierda y velocidad cuchara.
3. Una vez que la thermo ha terminado retiramos con cuidado la piel del limón y la rama en canela y volcamos el contenido sobre la base de galleta del molde. Dejamos que enfríe un poco y llevamos la tarta a la nevera hasta el día siguiente.
4. El día posterior ya podemos desmoldar la tarta y decorarla a nuestro gusto. En este caso espolvoreé canela por toda la superficie. También podemos hacerle un dibujo con la propia canela utilizando plantillas o adornar con cualquier tipo de galleta. De esta manera tan sencilla tenemos un buen postre casero que a todo el mundo le va a gustar y es una buena opción para cualquier evento gastronómico.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>