



## VASITO DE ARROZ BASMATI Y MOUSSE DE FRESA CON NUTELLA®

Mousse | Sin gluten | Cena | Comida | Todo el año | Banquete

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🍳🍳🍳

Para unas 10 personas

150 g de Nutella

### ARROZ CON LECHE INGREDIENTES

- 315 g de leche
- 38 g de azúcar blanco
- 1/2 vaina de vainilla
- 1,5 g de sal
- 2 g de corteza de limón rallada
- 13 g de mantequilla
- 75 g de arroz Basmati

### CREMA PASTELERA INGREDIENTES

- 125 g de leche

- 30 g de azúcar blanco
- 12 g de harina
- 2 yemas de huevo
- ½ vaina de vainilla
- un pellizco de sal

## ESPUMA DE FRESA

- Se necesita un sifón

## INGREDIENTES

- 150 g de fresas
- 15 g de azúcar blanco
- 3 gotas de zumo de limón
- 1 g de gelatina

## PROCEDIMIENTO

Hierve la leche con los aromas, el azúcar, la sal y la mantequilla. Añade el arroz y cocina,

debe quedar al dente.

Saca la sartén del fuego y deja enfriar. Tapa con film transparente, encima de la mezcla, y reserva en el frigorífico.

## PROCEDIMIENTO

Hierve la leche con la vainilla y la sal. Mezcla las yemas de huevo con el azúcar y la harina e incorpóralas a la sartén.

Lleva la mezcla de nuevo a ebullición, removiendo continuamente, después cocina durante un minuto.

Saca del fuego y tapa con film transparente, encima del líquido. Deja enfriar.

Mezcla la crema con el arroz y pon una pequeña cantidad (unos 30 g) en vasitos (3

cm de diámetro, 6 cm de altura).

Deja reposar en el frigorífico durante un par de horas.

## PROCEDIMIENTO

Enjuaga las fresas y sécalas bien. Bátelas hasta que queden líquidas, después cuélalas bien para eliminar las pepitas que podrían obstruir el sifón.

Toma una parte del líquido de las fresas y caliéntalo un poco. Añade 3,5 g de gelatina (después de remojarla y eliminar el agua sobrante), asegurándote de que se disuelva completamente.

Agrega esta mezcla tibia en seguida a las fresas frías restantes, vierte en el sifón con dos cartuchos.

Deja reposar en la nevera durante unas dos horas, después utiliza.

## UNE LAS DIFERENTES PARTES

Toma los vasitos de arroz. Recubre cada uno de ellos con 15 g de Nutella (usando una manga pastelera). Justo antes de servir, añade 12 o 13 g de espuma de fresa con la ayuda del sifón.