

Arroz a la Emperatriz

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Arroces, Postres



INGREDIENTES

1 Vaso de Kirsch
0,5 l. de Leche
100 g. de Frutas en dulce variadas
125 g. de Arroz
225 g. de Azúcar
3 Cucharadas de Mermelada de albaricoque
50 g. de Mantequilla
6 Huevos
Vainilla

PREPARACIÓN

Se pone la leche con la vainilla, la mitad del azúcar y la mantequilla al fuego. Cuando rompa a hervir se añade el arroz y se deja cocer 3 cuartos de hora.

Las frutas en dulce se ponen a marinar con el Kirsch.

Con las 6 yemas, la mitad del azúcar y un poco de leche se hace una crema al fuego y se retira cuando empieza a espesar antes de hervir.

Se une la crema al arroz, con las frutas y la mermelada.

Se vierte todo en un molde que cierre muy bien y se mete en el congelador por espacio de tres horas.