

Conversación online: MUSEOS CONFITADOS, con Ruth Azcárate y Sofía de Juan

14 de octubre de 2020

Madrid 17:30 h; Tenerife 16:30 h

Para esta conversación te proponemos participar de muchas maneras. La primera es preparando tu propia versión de la tarta de arroz que nos comparte Sofía (¡la receta era de su abuela!) así la podremos disfrutar en la conversación en directo. Pero también te dejamos los ingredientes del barraquito! una tradicional bebida canaria. Tenlos a la mano, porque Ruth nos dará las indicaciones en directo de cómo prepararlo.

TARTA DE ARROZ

Ingredientes: 1/4 de Kilo de arroz / 1/2 litro de leche / 5 cucharadas de azúcar / 1 "piquito" de sal / 1 ramita de canela / 2 sobres de cuajada en polvo / Cáscara de naranja / Cáscara de limón / Canela en polvo / 100 ml de Nata / Para la base: 200 gr. galletas de canela / 80 gr. mantequilla

Receta: Comenzaremos colocando a fuego muy suave una olla de fondo grueso con la leche (400 ml y reservamos 100 ml para luego), la nata (100ml), la ralladura de limón y la de naranja y la rama de canela. Aparte pondremos una olla con bastante agua a hervir, cuando comience a borbotear añadimos el arroz y un piquito de sal y lo dejamos cocer durante diez minutos a fuego fuerte.

Una vez pasado el tiempo, lo escurrimos, y lo añadimos a la leche y la nata. Subimos un poco el fuego y cocemos todo durante veinticinco minutos removiendo de vez en cuando. Le añadimos el azúcar y cocemos cinco minutos más, removiendo seguido para que no se pegue.

Conversación online: MUSEOS CONFITADOS, con Ruth Azcárate y Sofía de Juan

14 de octubre de 2020

Madrid 17:30 h; Tenerife 16:30 h

Una vez listo y todavía caliente, lo trituramos groseramente con una batidora de manera que se deshagan los granos, pero no totalmente. Reservamos. Trituramos las galletas con un robot de cocina o bien dentro de una bolsa con ayuda de un rodillo de cocina. Añadimos media cucharadita de canela molida. Fundimos la mantequilla y la incorporamos a las galletas, mezclando bien. Cubrimos la base de un molde desmontable de 20 cm de diámetro, apretando con el fondo de un vaso hasta que quede lisa. Reservamos en el frigorífico.

Calentamos la leche (los 100 ml que teníamos reservados) y desleímos en ella la cuajada en polvo. Lo añadimos al arroz con leche triturado y mezclamos bien. Volcamos la mezcla dentro del molde y reservamos hasta que la mezcla se enfríe pasándola después a la nevera y dejándola un mínimo de seis horas para que cuaje perfectamente o mejor de un día para otro.

INGREDIENTES BARRAQUITO

Ten a la mano estos ingrediente y en directo, prepararemos juntos esta tradicional bebida:

Ingredientes: Leche condensada / Un poco de licor. La receta original se elabora con Licor43, pero también puede ser sin alcohol / Leche, al gusto: de vaca, de avena, de arroz, de almendra...Trataremos de darle consistencia espumosa con ayuda de una cafetera francesa o batiéndola un poco / Café recién hecho, al gusto, Con cafeína o sin ella. En cafetera italiana o de cualquier otro tipo / Canela en polvo / Una ralladura de limón.