



INGREDIENTES:

- 500 gramos de leche
- 60 gramos de arroz
- La piel de medio limón (sin piel blanca)
- La piel de medía naranja (sin piel blanca). sólo las partes coloreadas.
- 1 palito de canela en polvo (entero, que no esté roto)
- canela en polvo

- 240 gramos de azúcar
- 400 gramos de nata de montar (bien fría)
- Virutas de chocolate negro para espolvorear por encima
- 4 barquillos de chocolate para decorar

ELABORACIÓN:

- 1. Poner la mariposa en las cuchillas**, y echar en el vaso la leche, el arroz, las pieles de limón y de naranja, y el palito de canela. **Programar 40 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 1.**
- 2.** Pasado este tiempo, añadir el azúcar, y **programar 5 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 1.**
- 3.** Al término quitar las pieles de los cítricos y el palito de canela, y volver a poner en la Thermomix (no importará haber lavado el vaso) y **triturar 15 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo**, bajar los restos de las paredes y la tapa y si no está lo fino que nos gusta, **volver a triturar 6 ó 7 segundos a la misma velocidad.**
- 4.** Sacar y dejar enfriar. Después congelarlo por completo en un taper. (Que esté bien congelado para continuar con el sorbete, con lo cual lo aconsejable es hacer el arroz un día antes y congelarlo).

5. Cuando sacamos el arroz del congelador, como estará hecho un bloque, lo hacemos a trozos con un cuchillo o como podamos y enseguida vamos a montar la nata.

6. Montar la nata (como siempre se aconseja hacerlo, bien fría esta, con mínimo un 35% de grasa, 10 minutos antes al congelador el brick, **triturar unos cubitos de 5 a 10 progresivo** y después tirarlos (para que el vaso quede empañado de frío).

7. **Poner la mariposa en las cuchillas**, echar la nata y **montarla a velocidad 4**, mirando para no pasarnos y cortarla, no hay tiempo exacto, dependerá de lo frío que esté el vaso y la nata, de la marca de esta, etc, 400 ó 500 gramos puede tardar aproximadamente entre uno y dos minutos. (Lo sabremos cuando, veamos que hace como una forma redondeada en las paredes del vaso y está consistente ya, paramos).

8. **Quitar la mariposa de las cuchillas** y añadir el arroz con leche congelado y troceado y **triturar todo unos cuantos segundos a velocidad 4**, hasta que lo vemos todo integrado.

Y listo.

9. Servir en copas bonitas o cuencos, y decorar con canela molida, virutas de chocolate, y un barquillo de chocolate.

La foto de momento es de La cocina Casera de Irene, hasta que ponga la mía, que será enseguida!