

TOP



CHEF

P A N A M Á

## HACIENDA PESÉ

CHEF RAÚL



Tiempo de preparación: 40 min

### INGREDIENTES:

2 tazas de arroz, 1 taza de leche de coco, 30 mililitros de crema de batir, 1 taza de leche evaporada, 1 lata de leche condensada, ralladura de limón, 1 cucharada de canela en polvo, 2 plátanos verdes, 2 oz de ron abuelo, 5 fresas, 2 cucharadas de azúcar, 30 mililitros de miel de caña.

### PROCEDIMIENTO:

1. Primero, se pone a cocinar las 2 tazas de arroz con la taza de leche de coco, la otra taza de leche evaporada, 1 lata pequeña de leche condensada y los 30 mililitros de crema de batir hasta que el mismo arroz llegue a un punto medio
2. Se pone las 5 fresas finamente picadas, las 2 cucharadas de azúcar y las 2 oz de licor de ron abuelo en un sartén para que se convierta en un caramelo cremoso de fresa
3. Aparte, en un sartén se coloca otras 2 oz de ron abuelo junto con los 30 mililitros de miel de caña y esperar que se disuelva
4. Se mezcla el caramelo cremoso de fresa junto con el arroz y el líquido que se hizo en el sartén
5. Por último, en una freidora se hacen los chips de plátanos
6. Para servir el plato, colocar el arroz con leche adentro de la mitad de un coco y decorarlo con algunas pasitas, canela y pepitas de marañón.

REY

Siempre Fresco