



## TERRA VERDA · HERBOLARIO J. NAVARRO

Terra Verda son tiendas de productos de herbolaria, dietética y naturales para llevar una vida sana. La receta nos llega de la mano de la encargada del departamento de dietética, Sonia Ballester.  
Herbolario J. Navarro · C/ Arzobispo Mayoral, 20 · Valencia  
T. 96 352 28 51 · www.terraverda.com

# Postre de Arroz con aromas Tropicales



## POSTRE DE ARROZ

### Para el postre:

- 5 g Pronagar® en copos
- 100 g de arroz basmati blanco
- 150 g azúcar integral de caña
- 3 cucharadas de agua de rosas (si es extracto disminuir la dosis)
- Ralladura de ½ limón
- 1 trozo de canela en rama de 3 cm
- 800 ml de leche de coco (si es crema usar mitad agua y mitad crema)
- 200 ml agua
- 100 g pasas de uva maceradas en ron

### Para la salsa:

- 200 ml de nata líquida
- 4 ó 5 hebras de azafrán
- 1 cucharadita de miel

## POSTRE DE ARROZ CON AROMAS TROPICALES

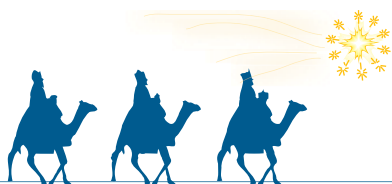
Poner en una cacerola el arroz, la canela, el azúcar, la ralladura, la leche de coco y el agua. Llevar al fuego y dejar hervir hasta que el arroz suelte su almidón y quede cremoso. Cinco minutos antes de quitarlo del fuego agregar Pronagar®, que se habrá remojado en un poco de agua. Dejar hervir todo revolviendo 5 minutos más. Finalmente agregar el agua de rosas ya fuera del fuego. Volcar en una budinera y dejar enfriar. No se necesita nevera ya que el agar agar cuaja a temperatura ambiente.

## SALSA

Poner a calentar los 200 ml de nata líquida en una cacerola. En el momento en que levante el hervor quitar del fuego y poner las hebras de azafrán y la cucharadita de miel. Dejar infusionar por lo menos 10 minutos.

## PRESENTACIÓN

Desmoldar el postre una vez cuajado. Servir una porción de budín, rodear con hilos de salsa y adornar con una rodajas de mango fresco fileteado.



PRONA

C/ Pedro de Valdivia, 34 · 28006 Madrid  
Tel. 91 411 79 93 · Fax. 91 562 46 45 · info@pronagar.com · www.pronagar.com

pronagar®