

ARROZ ARBORIO CO MASCARPONE Y CHOCOLATE A LA SAL



INGREDIENTES

150 g arroz Arborio
700 g leche entera
80 g azúcar
sal
80 g mascarpone
100 g nata líquida
100 g chocolate amargo
10 g cacao en polvo
Sal ahumada

ARROZ ARBORIO CON MASCARPONE Y CHOCOLATE A LA SAL

MODO DE HACERLO

Cocer el arroz en la leche hervida con el azúcar y un poco de sal por espacio de unos 16-18 minutos. Incorporar el mascarpone triturado con la nata y mezclar bien hasta crear una crema

Fundir al baño María el chocolate junto con el cacao y mantener caliente.

PRESENTACIÓN:

Disponer el arroz en el plato formando una corona. Colocar el chocolate amargo en el centro y dar un punto de sal justo en el momento de la presentación.