



Cacerola 28+ Sartén 28 Terra

Arroz primavera y budín de chocolate



8 porciones



1 h



Función Vapor y Horno masas

INGREDIENTES

Para el arroz:

4 tazas arroz
8 tazas agua
3 un. zanahoria cortada en cubitos
200 gr. espárragos cortados en trozos
800 gr. choclo
200 gr. arvejas
c/n sal y pimienta
Opcional: mayonesa y perejil picado

Para el budín:

5 un. huevo
345 gr. azúcar
150 cc. leche
150 cc. aceite girasol
½ cdita. sal fina
180 gr. harina leudante
90 gr. cacao amargo
150 cc. agua caliente

PREPARACIÓN

Para el arroz colocamos en la Cacerola el arroz, la zanahoria, los espárragos, el agua, sal y pimienta a gusto. Cocinamos a fuego máximo hasta que rompa hervor, apagamos el fuego y dejamos reposar 15' tapado para que se termine de cocinar.

Retiramos del fuego y agregamos el choclo, las arvejas y mayonesa a gusto.

Para el budín batimos el huevo y el azúcar a punto letra. Agregamos el aceite y la leche en forma de hilo, los ingredientes secos y por último el agua.

Cocinamos la mezcla en la Sartén enmantecada 1 hora a fuego corona.