



José María Calonge Cruz

PASTISSET D'ARRÒS, AMETLLES I TARONJA CONFITADA



Tipus d'arròs

Postre



Producte local

Ametlles i taronges



Consell o truc

Deixar reposar 30 minuts



Ingredients



6 pax



Recepta

Pasta:

200 g de farina
60 g de mantega
100 g de sucre
2,5 cl d'oli
5 cl de llet
1 mica de sal

Farcit:

200 g d'arròs Balilla
1 L de llet
150 g de sucre
50 g d'ametlla
50 g de taronja confitada
4 ous
1 copa de rom
La pell d'una llimona

Menjar blanc:

400 g d'ametlles crues
1 L d'aigua
300 g de sucre
50 g de farina d'arròs o midó
1 rama de canyella
La pell d'una llimona
Gelats de vainilla

Pasta:

Engreixar amb una mica de mantega i farina els motlles de tartaleta. Tamisar la farina i mesclar amb la sal i el sucre. Formar un volcà sobre la taula. Col·locar dins el volcà la mantega tallada en daus, la let, l'ou i l'oli. Amassar, tapar amb paper film i reservar dins la gelera al manco 30 minuts. Folrar els motlles de tartaleta, punxar i coure uns minuts a 180 °C.

Farcit:

Posar a bullir dins un cassó la llet amb la pell de llimona. Un pic bullit, afegir l'arròs i el sucre remonent perquè no s'aferrí.

Quan l'arròs s'hagi embegut tota la llet i quedi una textura cremosa, retirar la pell de llimona i deixar refredar.

Afegir les ametlles picades, la taronja confitada tallada en daus petits i la copa de rom. Barrejar i afegir els ous d'un en un mesclant bé tots els ingredients.

Farcir les tartaletes i coure al forn a 190 °C uns 20 minuts.

Menjar blanc:

Posar una olla al foc amb aigua. Un cop comenci a bullir, posar les ametlles i deixar-les mig minut. Treure-les, pelar-les i picar-les. A continuació, mesclar-les amb un litre d'aigua per fer una llet d'ametlles. Reservar dotze hores a la gelera.

Passat aquest temps, colar la llet, reservar 1 dl i bullir la resta, juntament amb la pell de llimona i la branca de canyella.

Apart, mesclar el sucre, el decilitre de llet d'ametlles i la farina d'arròs i incorporar a la llet calenta sense deixar de remoure fins que espesseixi. Reservar.

Servei:

Col·locar dins un plat soper una mica de menjar blanc i, sobre aquest, col·locar el pastisset i una *quenelle* de gelat de vainilla. Decorar amb mitja rodanxa de taronja confitada. Servir.

Notes