



INGREDIENTES:

- **Arroz con leche:**
- 500 gramos de leche
- 50 gramos de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 120 gramos de arroz redondo
- 120 gramos de nata
- **Ciruelas con canela:**
- 400 gramos de agua
- 500 gramos de ciruelas rojas cortadas en mitades sin hueso
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- 40 gramos de Armagnac o de brandy

PREPARACIÓN:

1. **Arroz con leche:**
2. Poner en el vaso de Thermomix, la leche, el azúcar y la sal. Programar **5 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1**.
3. Añadir el arroz y programar **35 minutos a temperatura 90 grados giro a la izquierda, velocidad 1**, sin poner el cubilete en el bocal.
4. Agregar la nata y remover, **6 segundos, giro a la izquierda, velocidad 2**. Sacar y reservar en un bol, y dejar enfriar.
5. **Ciruela con canela:**
6. Lavar el vaso, echar en él el agua, y colocar el recipiente varoma en su posición de cocinar al vapor, con las ciruelas dentro. Programar **15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
7. Poner las ciruelas en un bol, mezclarlas con el azúcar y la canela, y regar con el Armagnac o brandy. Dejarlo templar.
8. Servirlo en vasos o copas, alternando capas de arroz y de ciruelas.

9. **SUGERENCIA:** Puede tomarse templado o frío, está riquísimo igual.

10. Podemos hacer el arroz con leche, e ir alternado al ir a servirlo, una capa de arroz otra de confitura del sabor que nos guste, otra de arroz y acabar con una de confitura. Las más lucidas, por su color serían las de fresa, arándanos, fresas del bosque, frambuesa, melocotón etc. etc.

11. **RICO, RICO, EN MAYUSCULAS.**