



## Arroz con leche a la vainilla con caramelo

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 60 minutos

Para 6 personas

- Hoy he descubierto otro uso para la multicooker de Redmond. El engorroso arroz con leche se hace solo!. Ha quedado buenísimo. Te dejo el enlace [aquí](#) para que puedas ver la máquina, sirve para tantas cosas...
- He utilizado un poco de glucosa para hacer el caramelo. Es optativa, no necesaria, pero he comprado un bote y quería ver la diferencia entre ponerla o no. El caramelo queda más líquido cuando se la pones y no se endurece cuando está frío. Si no tienes no pasa nada, solo deja que se enfríe bien el arroz con leche y pon el caramelo en el momento de servirlo.
- Para hacer el arroz he utilizado un arroz redondo normal, pero hay arroces especiales para postres que dan muy buen resultado.

### Ingredientes:

159 gr, de arroz redondo o de grano corto

1 litro de leche entera

100 gr. de azúcar

1 vaina de vainilla

100 gr. de azúcar

1/2 cucharadita de glucosa líquida (opcional)

20 gr. de mantequilla con sal

200 ml. de nata para montar

Pon en la multicooker el litro de leche con la vaina de vainilla partida por la mitad a la que habrás retirado las semillas.

Pon el programa boil.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Mientras lava bien el arroz con agua fría.  
Cuando la leche rompa a hervir,  
añade el arroz bien escurrido y el azúcar. Cierra la multicooker y programa en RICE con  
presión durante 12 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Mientras en un cazo pon el azúcar del caramelo con la glucosa a fuego suave.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---

No lo toques hasta que todo el azúcar esté disuelto, si es necesario mueve el cazo con el mango, pero no metas una cuchara.

Cuando tenga un bonito color de caramelo añade la mantequilla y mueve.



Añade la nata y deja que hierva durante 2 ó 3 minutos.  
La salsa está lista. Deja que se temple antes de usarla.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Abre la multicooker dejando que salga todo el vapor y coloca el arroz con leche en cacharros individuales.  
Enfría en la nevera.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Cubre con el caramelo salado y listo para servir.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Arroz con leche a la vainilla con caramelo

He hecho la receta con la multicooker [REDMOND RMC-M110E](#).