

Roscos de la abuela con aires de Málaga



Para este postre realizaremos tres elaboraciones diferentes:

- Salsa cremosa de arroz con leche de cabra

Ingredientes:

- Arroz de grano grueso 1 tacita
- Leche de cabra 1L
- Azúcar 225g
- Canela, naranja cachorreña
- Nata 35% M.G 125ml

Elaboración:

1. Sacamos la piel de la naranja cachorreña y la ponemos a infundir junto con la canela en la leche de cabra.
2. Cuando empiece a humear la leche, habrá alcanzado los 65°C más o menos, retiramos los aromas.
3. Añadimos el arroz, y dejamos cocer a fuego muy lento, moviendo con varillas de vez en cuando.

4. Cuando veamos que nuestro arroz empieza a estar cremoso y casi se ha consumido la leche, añadimos la nata y dejamos en el fuego unos 2-3 minutos más.
5. Retiramos del fuego y añadimos el azúcar.
6. Dejamos reposar un poco y lo pasamos por la batidora, dejando algunos grumillos de arroz para dar textura a nuestra salsa cremosa.

- Roscos de huevo

Ingredientes:

- Harina de fuerza +-200g
- Impulsor químico ½ cucharita
- Azúcar 100g
- Zumo de naranja 70ml
- Zumo de naranja cachorreña 30ml
- Aceite de oliva virgen extra 50ml
- Huevo 1 unidad
- Ralladura de naranja y la piel de una naranja
- Matalauva
- Aceite de oliva c/s (lo usaremos para freír los roscos)
- Miel de caña y azúcar

Elaboración:

1. Por un lado mezclamos todos los ingredientes húmedos y por otro lado los secos.
2. Mezclamos poco a poco para evitar que se formen grumos.
3. Sabremos si necesitamos un poco más de harina cuando podamos dar forma a los roscos sin que se nos quede pegado a las manos.
4. Formaremos los roscos y los dejaremos reposar sobre un papel sulfurizado de horno al menos 15 minutos.
5. Prepararemos la sartén con el aceite de oliva y la cáscara de la naranja para aromatizar el aceite partiendo de frío. Cuando veamos que la cáscara comienza a ser cocinada, la retiraremos
6. Cuando el aceite esté a unos 180°C más o menos, freiremos nuestros roscos y dejaremos escurrir el aceite sobrante sobre un papel absorbente.
7. Prepararemos un almíbar con la miel de caña diluyéndolo con un poco de agua y prepararemos a la vez un cuenco con azúcar.
8. Cuando el almíbar esté listo, pasaremos nuestros roscos por el almíbar para que se empapen bien y luego por azúcar.

- Helado de vino dulce melado

Ingredientes:

- Nata 35%M.G 350ml
- Leche 350ml
- Azúcar 100g
- Vino dulce melado c/s

Elaboración:

1. En un cazo, mezclar la nata con la leche y el azúcar y calentar hasta que estén bien integrados
2. Una vez fuera del fuego, esperamos que baje un poco la temperatura y añadimos el vino melado al gusto.
3. Dejamos que pierda el frío en la nevera y luego lo introduciremos en la heladora para que se manteque el helado.

Presentación:

Serviremos en un plato de color oscuro para hacer destacar los colores de la salsa cremosa de arroz con leche de cabra y del helado de vino dulce melado.

- En el fondo, serviremos la salsa cremosa de arroz con leche de cabra templada.
- Sobre ella, unos tres rosquitos de huevo
- Encima de los rosquitos, o al lado de ellos, una quenelle de nuestro helado
- Acompañaremos con alguna fruta de temporada, bien sea fresas, frambuesas, grosellas, moras, etc.

Marina Miranda Fernández

DNI: 76638814-P