

Tarta de arroz de Siena.



Ingredientes para 12 raciones:

Arroz: 300 gr.

Azúcar molida: 200 gr.

Fruta escarchada surtida: 120 gr.

Mantequilla: 60 gr.

Piñones: 50 gr.

Pistachos: 20 gr.

Nueces peladas: 4

Huevos: 3

Leche: 1 litro

Flanín de vainilla: 1 sobre

Ralladura de 1 limón

Preparación:

1. Coloque sobre el fuego una cacerola con la leche, el azúcar y cuando esté por levantar hervor, añadir el arroz. Mezcle y cocine hasta que la leche sea absorbida por el arroz.
2. Deje enfriar y luego agregue los huevos, la vainilla, la fruta escarchada cortadita, los piñones, y 40 gr. de mantequilla.
3. Proceda a unir bien todos los ingredientes y vaya agregando la ralladura del limón y las nueces picadas, junto con los pistachos (previamente pelados). Integre bien todos los elementos de la preparación.
4. Engrase un molde para tartas, vierta dentro la preparación y lleve a horno a 200° C, durante media hora.
5. Cuando esté cocido, retire y deje enfriar.
6. Desmolde sobre algún plato o fuente.
7. Sirva frío.