

Crema de piñón con hierbabuena

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

1 Piñón pequeño
1/2 l. de Nata líquida
1/2 l. de Leche
Azúcar al gusto
2 Puñados de Arroz
Hierbabuena

PREPARACIÓN

Se lava la piñón y se corta en trozos. Se pone a cocer a fuego lento con un poco de agua, la leche y el arroz.

Cuando esté hecho el arroz, se pasa todo por la batidora. Se cuela por un chino y se le añaden el resto de los ingredientes. Se pone a hervir 5 minutos más sin dejar de remover.

Se presenta en copas con unas hojas de hierbabuena.