



Ingredientes

Arroz, crudo	250 g	Manteca	30 g
Pasas	120 g	Almidón de maíz	4 g
Naranja confitada	30 g	Frijoles rojos, secos	50 g
Cacahuetes	40 g	Dátiles	35 g
Nueces	40 g		
Agua	8 ml		
Azúcar	35 g		
Semillas de loto	5 g		

Eight-Treasure Rice Pudding

China | Intermedio | 3 horas | 4 raciones | Postre



Herramientas y equipos

~ Olla o cazuela de acero inoxidable

~ Boles



Pasos

- 1 Lavar y hervir arroz. Apartar a un lado.
- 2 Trocear nueces, pasas y piel de naranja. Hacer una pasta con frijoles, almidón de maíz y agua fría y apartar a un lado.
- 3 Engrasar el fondo de los boles con manteca. Dividir entre los boles todos los ingredientes excepto el arroz y la pasta de almidón de maíz.
- 4 Dividir el arroz y la pasta en cuatro porciones.
- 5 Colocar 2/3 de cada porción en un bol para cubrir las nueces y la fruta, para después añadir la pasta de frijoles en el medio. Cubrir la pasta de frijoles con el arroz restante.
- 6 Cocer al vapor durante dos horas. Mover a una fuente.
- 7 Hervir azúcar en 250 ml de agua. Espesar con pasta de almidón de maíz. Verter sirope en el pudding. Servir inmediatamente.