

Reinterpretación del clásico arroz con leche, con avena y chocolate

Reinterpretation of the classic rice pudding with oatmeal and chocolate

Chef Mario Papa



Porciones: 2
Serves: 2

Tiempo de preparación: 30 min
Preparation time: 30 min

Ingredientes / Ingredients

100g	Arroz arborio risotto	Arborio rice risotto		Italia / Italy	
100g	Chocolate semi amargo	Semi-bitter chocolate		Bélgica / Belgium	
1 cucharada/ 1 tbsp	Magiun de prune Topoloveni (Mermelada de ciruela pasa)	Magiun de prune Topoloveni	PGI	Rumanía / Romania	
25ml	Porto / Port / vinho do Porto / Port Wine / vin de Porto / Oporto / Portvin / Portwein / Portwijn	Port	PDO	Portugal / Portugal	
500ml	Bebida de avena	Oat milk		Suecia / Sweden	
25g	Mantequilla	Butter		Dinamarca / Denmark	

Procedimiento / Preparation

01	Sofreír suavemente el arroz con mantequilla durante 7 minutos.	Gently sauté the rice in the butter for 7 minutes.
02	Comenzar a agregar la bebida de avena poco a poco, dejando que se cocine el arroz y se reduzca el líquido.	Start adding the oat milk little by little, letting the rice cook while reducing the liquid.
03	Una vez cocido el arroz y sin líquido, dejar reposar con el calor residual.	Once the rice is cooked and all the liquid has evaporated, leave to stand with the residual heat.
04	Agregar el chocolate en trozos pequeños, removiendo suavemente el arroz para integrar.	Add the chocolate in small pieces. Gently stir the rice to integrate all the chocolate.
05	Evaporar el alcohol del Oporto y guisar la mermelada de ciruela con el arroz, dejándola reposar.	Cook off the alcohol from the Port and stew the plum jam with the rice. Leave it to rest.
06	Emplatar el arroz y poner la mermelada sobre el mismo. Finalizar con chocolate rallado por encima.	Plate the rice and add the jam. Finish with chocolate shavings on top.

Sistemas de Calidad de la UE / EU Quality Schemes



Denominación de origen protegida (DOP)

Los productos de esta categoría tienen vínculos claros e indiscutibles con el lugar en el que se producen. Esto significa que todos los aspectos de la producción, la preparación y el procesamiento ocurren en la región de origen específica.

Protected designation of origin (PDO)

Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.



Indicación geográfica protegida (IGP)

Esta etiqueta especifica la relación entre la región y el nombre del producto. Parte de la producción (al menos una etapa) se da en la región para calificar.

Protected geographical indication (PGI)

This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.



Logotipo ecológico de la UE

Esta etiqueta garantiza que los productos certificados como orgánicos han cumplido con condiciones estrictas sobre la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, con un impacto ambiental limitado. Fomenta el uso responsable de la energía y los recursos naturales; el mantenimiento de la biodiversidad y un alto nivel de bienestar animal.

EU Organic logo

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.



UNIÓN EUROPEA

