

La milagrosa con pistache

“La horchata es milagrosa. Su sabor elegante, profundo y clásico la convierte en una bebida tocada por la gracia, de quien la prepara y de quien la toma. Si se elabora con pistaches, se le añade un toque exótico a este gran clásico.”



Rendimiento: 2 porciones



Ingredientes:

- 1 taza arroz
- 1 taza leche
- 3 oz leche condensada
- 1 pza. raja de canela
- 1 cda. pistache
- 1 taza agua
- 80 g azúcar blanca o al gusto
- 100 g helado de pistache
- 1 raja canela con hoja de oro comestible, para decorar (opcional)



Procedimiento:

Limpie el arroz. Enjuáguelo y déjelo remojar durante tres horas en agua caliente. Posteriormente escurra el agua y licue con la leche, la leche condensada, la canela, los pistaches, el helado y el azúcar. Cuele e incorpore el agua junto con el azúcar. Envuelva un extremo de la raja de canela con hoja de oro; enseguida sirva la milagrosa en el vaso de su preferencia y decore con la dorada especia.

Nota:

Para la puesta en escena de esta bebida, puede sustituir la canela decorativa con algún follaje comestible. También puede sustituir el azúcar con miel de maguey, así como la taza de arroz y la leche con leche de arroz. Finalmente, si desea sustituir los pistaches, recomiendo hacerlo con cacahuates o piñones.

