

ARROZ TAMBIÉN ES DULCE



Marisa Lazo

Verde Valle
TU SANA COMPAÑÍA®



Marisa Lazo Corvera

Fundadora y directora de “*Pastelerías Marisa*”, desde 1992. Actualmente cuenta con más de 100 sucursales, incluyendo “*Pastelería Tía Lola*” y “*Dolce Natura*”. A pesar de haber estudiado psicología, Marisa se dejó llevar por su pasión, **los postres**. Y como muchos otros grandes emprendedores su historia también empezó en su cochera. Con su personalidad tan optimista, logra motivar a las personas que escuchan su historia, lo que la ha llevado a participar en **foros locales, nacionales e internacionales**. Marisa también participa en diversos consejos, entre los que se encuentran varias asociaciones civiles, instituciones bancarias, organismos empresariales y educativos, y actualmente es **Presidenta del Consejo del Tecnológico de Monterrey**, Campus Guadalajara, siendo la primera mujer en ocupar este puesto.

Ha participado en dos temporadas de la serie ***Shark Tank México*** como tiburona. Ha recibido varios premios y reconocimientos, entre los que destacan: ***Trayectoria empresarial 2015 ENDEAVOR de México***, ***EY Entreprenuer of the year 2016***. Además, ha sido la primera mujer en recibir los premios: ***Mérito Mercurio Empresarial 2011*** otorgado por la Cámara Nacional de Comercio de Guadalajara, y el ***Premio Jalisco 2020*** en el ámbito Laboral otorgado por el Gobierno del Estado de Jalisco.

Marisa es una mexicana orgullosa, es por eso que le encanta **apoyar el talento mexicano** dando mentorías a jóvenes emprendedores. Durante la pandemia, empezó su podcast “***Compartiendo con Marisa Lazo***” como una forma de seguir inspirando y compartiendo sus aprendizajes y experiencias. Empezó como un pasatiempo y ahora ha crecido siendo escuchado en países como **Estados Unidos, Colombia, Perú y México**. Recientemente publicó su libro “***La ambición también es dulce***” en el que nos comparte su historia invitando a las mujeres a perseguir y alcanzar sus metas sin culpas, ser auténticas y escuchar a su voz interior.

RECETAS

Arroz con leche y manzana caramelizada.

Paletas de arroz con leche y frutos rojos.

Panqué de arroz con zanahoria y glaseado de limón.

Mini tartas rellenas de arroz con leche y salsa de fresa.



• ARROZ CON LECHE Y MANZANA CARAMELIZADA •

🕒 40 minutos | 👤 4 personas | 🍷 Baja



• INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz súper extra Verde Valle®
- 2 tazas de agua
- ½ taza de crema para batir
- 1 ½ taza de leche
- 1 1/4 taza de leche condensada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 manzanas amarillas peladas y en cubos
- 3 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 ramita de romero
- El jugo de 1 limón

• PREPARACIÓN

1. Enjuague el arroz, escurra y colóquelo en una olla mediana con el agua. Hierva a fuego medio durante 15 minutos sin destapar.
2. Mientras tanto mezcle la crema para batir, la leche, la leche condensada y el extracto de vainilla. Integre al arroz y cueza durante 5 minutos más. Deje enfriar.
3. En un sartén a fuego medio ase las manzanas con el azúcar y la mantequilla. Agregue el jugo de limón. Cuando empiecen a dorar integre la canela y la ramita de romero. Cueza durante 5 minutos y retire el romero.
4. Sirva el arroz con leche, decore con manzana caramelizada y espolvoree con canela en polvo.



PALETAS DE ARROZ CON LECHE Y FRUTOS ROJOS

🕒 30 minutos | 🌀 6-10 paletas | 🍴 Baja

INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz súper extra Verde Valle®
- 2 tazas de agua
- 1 raja de Canela Verde Valle®
- ½ taza de azúcar
- 3 tazas de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 ½ tazas de mezcla de frutos rojos

PREPARACIÓN

1. Cuezca el arroz en una olla mediana con el agua, canela y azúcar a fuego alto, tape hasta que comience a hervir, baje el fuego al mínimo y cueza durante 15 minutos sin destapar.
2. Agregue la leche y extracto de vainilla, cueza cinco minutos más y deje enfriar por completo.
3. Envuelva los frutos rojos en la mezcla y vierta en moldes para paleta, inserte el palillo y congele hasta que estén firmes. Tiempo de congelación variable.
4. Desmolde y sirva.



• PANQUÉ DE ARROZ CON ZANAHORIA Y GLASEADO DE LIMÓN

🕒 1 h 30 minutos | 👤 6-8 personas | 🍴 Baja



• INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz súper extra Verde Valle®
- 1 raja de Canela Verde Valle®
- 2 tazas de agua
- 350 g de zanahoria rallada
- 1 taza de leche condensada
- 340 g de azúcar
- 4 huevos
- 300 ml aceite vegetal
- 260 g de harina
- 2 cucharaditas de canela
- ½ cucharadita de jengibre molido
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 barras de queso crema
- 1 taza de azúcar glass
- 2 limones amarillos
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- Nueces troceadas para decorar

• PREPARACIÓN

1. Cueza el arroz en una olla mediana con el agua y la raja de canela a fuego alto con tapa hasta que comience a hervir. Añada la leche condensada y mezcla. Baje el fuego al mínimo y cueza durante 15 minutos. Deje reposar hasta enfriar y esponje con un tenedor.
2. Bata los huevos con el azúcar, especias y aceite hasta que esponje. Integre la levadura y harina, después envuelva la zanahoria y arroz. Vierta a un molde de panque previamente engrasado y enharinado.
3. Hornee a 180 °C durante 30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio, desmolde y deje enfriar.
4. Bata el queso crema con azúcar glass y ralladura de limón hasta obtener una consistencia tersa, agregue un poco del jugo de limón.
5. Unte sobre el panque y decore con nueces troceadas.



MINI TARTAS RELLENAS DE ARROZ CON LECHE Y SALSA DE FRESA

🕒 2 h | 🥘 6 mini tartas | 🍴 Baja

INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz súper extra Verde Valle®
- 2 tazas de agua
- 1 ½ tazas de leche
- ½ taza de leche condensada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 cucharaditas de grenetina

- ½ taza de Nuez Verde Valle® troceada
- 1 ½ tazas de fresas
- 1 limón
- 4 cucharadas de miel de abeja
- 200 g de pasta de hojaldre
- ¼ taza de hojas de menta fresca

PREPARACIÓN

1. Enjuague el arroz, escurra y coloque en una cacerola con agua caliente, cueza a fuego alto tapado hasta que comience a hervir, después baje el fuego al mínimo y cueza sin destapar durante 15 minutos. Mientras tanto mezcle la leche con la leche condensada y vainilla. Agregue al arroz y cueza hasta que comience a hervir, retire del fuego.

2. Mezcle la grenetina con ½ taza de agua fría, repose unos minutos y caliente hasta que derrita y no tenga grumos, integre con la mezcla de arroz aún caliente. Agregue la nuez y envuelva.

3. Extienda la masa de hojaldre a un grosor de una moneda, utilícela para cubrir 6 moldes pequeños para tarta. Pique con ayuda de un tenedor, cubra con papel encerado y agregue frijoles crudos para evitar que leve. Horneé a 180°C durante 30 minutos o hasta que estén doradas.

4. Rellene con la mezcla de arroz y refrigere mínimo 1 hora. Licúe la mitad de las fresas con la miel y jugo y ralladura de limón, envuelva con el restante de fresas troceadas.

5. Sirva las tartas, cubra con la salsa de fresa y decore con las hojas de menta.

TIP: Se pueden hacer tartas de cualquier tamaño.



¡ENCUENTRA TODAS
LAS RECETAS
DE *Marisa Lazo*
Y MÁS!