

## Mochis de leche y canela

### Ingredientes

#### Para la masa del mochi:

- 125 gramos de harina de arroz glutinoso
- 50 gramos de azúcar
- 125 ml de agua
- almidón de patata o maicena

#### Para el relleno:

- 200 ml de leche
- 25 gramos de almidón de patata o maicena
- 10 gr de azúcar
- peladura de 1 limón
- peladura de 1 naranja
- 2 ramas de canela

#### Para el emplatado:

- miel
- Cereales o galletas



### Preparación

Hoy vamos a preparar un plato inspirado en el arroz con leche que hacía la abuela de Pepo, pero preparado de forma muy diferente. El mochi es un postre japonés delicioso.

Es una masa de harina de arroz glutinoso rellena de mil sabores distintos. Así como nosotros tomamos uvas en fin de año, en Japón comen mochi para celebrar el año nuevo en la ceremonia que llaman mochitsuki. Vamos a hacer mochi de leche y canela.

¡Ya veréis qué bien nos los vamos a pasar haciendo mochi! Son muy pegajosos. ¿Manos a la obra?

Para el relleno primero vamos a hacer una infusión con las peladuras de la naranja y del limón y la canela en rama. Ponemos a hervir 150 ml de los 200ml de leche que tenemos preparados junto con el azúcar y cuando esté en ebullición lo apartamos del fuego y sumamos la peladura del limón y de la naranja y la canela en rama. Tapamos y dejamos reposar durante, al menos, 20 minutos. Colamos y ponemos de nuevo a cocer a fuego lento.

Diluimos la maicena en los 50 ml de leche restantes, siempre en frío y cuando esté disuelta vertemos sobre la leche infundada al fuego ya caliente. Removiendo constantemente hasta que vaya espesando. Tendremos la masa lista cuando al darle la vuelta a la cuchara la mezcla no caiga. Dejamos que repose, cubrimos y reservamos en la nevera.

(pasa a la siguiente página)

Tenemos muchas más recetas para vosotros

Descúbrelas en [www.chefpepo.com](http://www.chefpepo.com)

## Mochis de leche y canela

Mientras se enfría el relleno hacemos la masa de nuestros mochi. Vertemos todos los ingredientes, menos la maicena en un plato hondo. ¡Ojo! Tiene que ser harina de arroz glutinoso, no sirve ningún otro tipo de harina.

Removemos hasta que se integren todos los ingredientes y cocinamos tanto en un cazo a fuego lento removiendo constantemente, como en un microondas con el plato tapado con papel film en tandas de dos minutos a máxima potencia, hasta obtener una masa blanca y brillante. Si cocinamos con el microondas, entre tandas hay que remover para que la masa se cocine uniformemente.

Ahora viene lo divertido, es una masa tan pegajosa que es difícil de manejar. Tenemos que tener cuidado porque está muy caliente. ¡No nos quememos las manos!

Dejamos enfriar un poco y volcamos la masa en una superficie donde hayamos espolvoreado abundante almidón de patata o maicena. Nos manchamos las manos de almidón y también ponemos por encima de la masa. Vamos amasando plegando sobre sí misma y añadiendo más almidón hasta conseguir que no se pegue. En Japón dicen que la textura de la masa debe quedar como la del lóbulo de la oreja.

Estiramos y alargamos la masa formando un rollo y cortamos en varias piezas. Aplastamos y formamos unos medallones. Para terminar solo queda rellenarlos y tendremos nuestros mochis preparados. Para hacerlo más sencillo, es mejor hacer unas bolitas con el relleno, envolverlas en papel film y congelarlas unos minutos.

Para rellenar nuestros mochis colocamos los dedos pulgar e índice con las yemas tocándose formando un aro, posamos un medallón de masa encima y ponemos una bola de relleno en el centro, con el dedo pulgar de la otra mano empujamos la bola hacia abajo haciendo que el medallón envuelva nuestro relleno, y terminamos cerrando la masa con unos pellizcos y finalmente los sellamos posándolos sobre un poco de almidón.

Ya con los mochis terminados, sólo queda montar el plato. Colocamos nuestros mochis en un plato sobre un caminito de galleta, cereales o arroz inflado triturado y lo decoramos con un poco de miel y unas hojas de menta.

En Japón hay muchos tipos diferentes de rellenos: el daifuku o relleno dulce, con pasta de alubia roja o con una pasta blanca de soja (shiro an). El Ichigo daifuku es una versión que contiene una fresa. Podéis rellenarlos de infusiones con frutas del tiempo, por ejemplo, de mango, de plátano, de helado. Hacer las infusiones de fruta, de te verde, lima, etc.

¡Y ya sólo falta probarlo! ¡Qué rico! Eso sí, comedlo despacito y en trozos pequeños que la masa se pega un montón. Que lo disfrutéis. ¡Konichiwa!

Tenemos muchas más recetas para vosotros

Descúbrelas en [www.chefpepo.com](http://www.chefpepo.com)