

# ARROZ CON LECHE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** montse fabrega



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 120 g de ARROZ
- 800 ml de LECHE
- 1 LIMON
- 8 Cucharadas de AZUCAR
- CANELA MOLIDA

## Preparación:

### Paso 1

DISPON EL ARROZ en un colador y lávalo varias veces con agua fría hasta que esta salga clara. Luego, déjalo escurrir. Cuécelo con 1 litro de agua durante 10 minutos. Vuelve a escurrirlo y refréscalo con agua fría.

### Paso 2

LAVA EL LIMÓN, sécalo con papel de cocina y retira una parte de la piel, sin la zona blanca que puede amargar. Vierta la leche en un cazo, añade la piel de limón y lleva a ebullición

### Paso 3

**AGREGA ENTONCES el arroz y deja cocer a fuego lento durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera. Añade el azúcar, sin dejar de remover hasta que se disuelva del todo, y prosigue la cocción unos 10 minutos más.**

#### **Paso 4**

**REPARTE EL ARROZ en 4 cuencos de barro individuales y dejalo enfriar. Tapalos con film transparente y déjalo en la nevera durante 1 hora. Retíralo y sírvelo enseguida espolvoreado con un poco de canela molida.**