

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadirle una cucharada de aguardiente.

Descripción:

El arroz con leche es un postre clásico en la cocina asturiana.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 l de Leche Central Lechera Asturiana
- 100 gr de Arroz
- 150 gr de Azúcar
- 25 gr de Mantequilla
- 1 Canela en rama
- 1 Limón

Preparación:

Paso 1

Se pone a calentar agua con un poco de sal y cuando hierva se añade el arroz removiendo con una cuchara de madera durante unos 3 minutos. Lo pasamos por agua fría y reservamos.

Paso 2

En una cazuela se pone la leche a calentar con la canela en rama y la corteza de limón. Cuando comienza a hervir se agrega el arroz , removiendo continuamente con la cuchara de madera.

Paso 3

A mitad de la cocción, añadimos el azúcar y la mantequilla y mezclamos bien. Se deja cocer a fuego medio durante unos 20 minutos más, removiendo de vez en cuando.

Paso 4

Retirar del fuego y verter en una fuente o en cuencos individuales. Espolvorear con azúcar y caramelizar la superficie antes de servir.