ARROZ CON LECHE

Creador: montse fabrega **Recetizador:** Davi

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 laleche en un cazo,añade la piel de limón y lleva a ebullición

Paso 3

AGREGA ENTONCES *el arroz y deja cocer a fuego lentodurante 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.*