Arroz con leche al aroma de azahar (marruecos)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: hoycocinoyo.net



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

El truco de esta receta:
el agua de azahar se puede encontrar en cualquier super

Descripción:

arroz con leche y agua de azahar. Receta marroqui.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de arroz
- 50 gr de mantequilla
- 1 cucharada de agua de azahar
- canela en polvo
- sal
- agua
- 3 litros y medio de leche

Preparación:

Paso 1

1.- Lavar y escurrir el arroz como mínimo tres veces. Poner a hervir dos litros de agua. Cuando el agua rompa a hervir, añadiremos el arroz. Dejamos que se cueza a fuego medio removiendo frecuentemente. 2.- Cuando quede muy poca agua, podemos incorporar la leche, el azúcar, la mantequilla y dos pizcas de sal. Mover y mezclar bien continuamente mientras la mezcla se cuece y cuando llegue a ebullición, añadir la cucharada de agua de azahar y retirar del fuego. Dejar enfriar a temperatura ambiente. 3.- Si vemos que está demasiado espeso, podemos añadirle un poco mas de leche caliente y mezclar bien. 4.- Una vez frio, repartimos en boles individuales y espolvoreamos con canela en polvo. 5.- Si queremos el arroz mas cremoso, a la hora de añadir la leche, le quitamos medio litro y le añadimos la misma cantidad pero en nata, pero cuando el arroz ya esté cocido.