Arroz con leche

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Rafaela Rodrigu



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

El truco de esta receta:
Acompaña de azúcar quemada, como hacen en Asturias, o canela.

Descripción:

En los países anglosajones y nórdicos se suele aromatizar con vainilla, en los mediterráneos con canela, con azafrán en Irán y con cardamomo en el norte de la India.

Ingredientes para 6 personas :

- 1l de leche entera
- 170g de arroz
- 120g de azucar
- 65ml de nata 38%
- 1 rama de canela
- Piel de limón

Preparación:

Paso 1

En un cazo se pone la leche en el fuego con el palo de canela y la piel de limón. Cuando empieza a hervir, se apaga el fuego, se tapa el cazo y se deja infusionar durante una hora. Por otro lado, el arroz se pone en un recipiente cubierto de agua fría y se pone en el fuego. Cuando empieza a hervir, se pasa a un colador y se enfría bajo el grifo.

Paso 2

Se retira la canela y el limón de la leche y se añade el arroz. Se pone a fuego lento y, sin dejar de remover con una cuchara de madera, se va añadiendo el azúcar poco a poco. Cuando el arroz está tierno y casi se ha consumido la leche, se retira del fuego y se añade la nata.