

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Francisco Lima



**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 azúcar
- 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.