ARROZ CON LECHE

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Antia

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

El truco de esta receta:
Se blanquea el arroz para depurarlo y reblandecerlo y que nos quede en su punto exacto de cocción

Descripción:

Una receta cargada de historia, tradicional y universal.

Ingredientes para 6 personas :

- *1 l de leche*
- *200 gr de arroz*
- *200 gr de azúcar*
- *2 ramas de canela*
- *cáscara de limón o naranja*

Preparación:

Paso 1

En una cacerola de acero inoxidable ponemos la leche, la canela y la cáscara de limón y llevamos a punto de ebullición.

Paso 2

Blanqueamos el arroz mientras tanto. Para ello lo tendremos unos segundos en agua fría para limpiarlo y reblandecerlo, después se blanquea en agua hirviendo por 3 minutos.

Paso 3

Cuando la leche rompa a hervir bajamos el fuego e incorporamos el arroz escurrido, y dejamos cocer por 30 minutos removiendo constantemente para evitar que se nos hagan capas de nata y vaya espesando gracias al almidón del arroz. Cinco minutos antes de acabar la cocción añadimos el azúcar y removemos bien hasta que se disuelva totalmente.

Paso 4

Repartimos en cuencos individuales y dejamos enfriar. Quizá al terminar el proceso veis que parece quedarse muy caldoso pero si dejáis cocer mas el arroz se pasará y una vez que enfría absorbe aún mas leche por lo que os quedará muy seco. Al blanquearlo ya se ha reblandecido y con 30 minutos de cocción media quedará en su punto. Dejar en el frigorífico hasta que enfríe. Si tenéis quemador en casa podéis realizar la versión asturiana tan espectacular quemando azúcar en la superficie. Si no espolvorear un poco de canela en polvo. Como veis sencillo y delicioso y mas que tradicional. Un plato cargado con mucha historia.