

Arroz con leche

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:23 - Última actualización Martes 07 de Febrero de 2012 10:24

Arroz con leche

Ingredientes:

- 6 cdas de arroz,
- 2 lts de leche,
- 9 cdas de azúcar,
- 2 huevos,
- una corteza de limón,
- un palo de canela,
- canela molida

Arroz con leche

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:23 - Última actualización Martes 07 de Febrero de 2012 10:24

- sal.

Elaboración:

En primer lugar, hay que poner el arroz en una cazuela antiadherente y añadir agua fría hasta que lo cubra, con una pizca de sal. A continuación, hay que poner el recipiente en el fuego y dejarlo hervir durante cinco minutos, o hasta que se haya consumido el agua. Después, es necesario echar leche en la cazuela hasta que cubra el arroz y bajar el fuego al mínimo, para, posteriormente, añadir el limón y la canela en rama. Todo ello debe ser removido constantemente para que el arroz se vaya poniendo cremoso, poco a poco. Seguidamente, hay que dejar que continúe cociendo a fuego muy lento e ir añadiendo leche progresivamente según ésta se vaya consumiendo. Es necesario remover a menudo y dejarlo en el fuego durante dos horas. Una vez que se haya añadido toda la leche se agrega el azúcar y se remueve todo bien. Cuando ya esté incorporada toda la leche, se añade el azúcar, se da unas vueltas más para que se reparta bien y se retira del fuego.

Presentación:

Este postre se debe servir siempre frío, en cuencos individuales, y es posible espolvorear canela por la superficie para decorar y dar sabor.