

Arroz con leche

- muy cremoso en 25 minutos -



Ingredientes

- 1 litro de leche entera o semidesnatada
- 200 ml de nata líquida (crema de leche) o nata para montar 35 %
- 150 g de arroz redondo (bomba)
- 110 g de Azúcar blanco
- Cascara de medio limón y media naranja
- Una rama de canela o canela en polvo (o vainilla)
- 15 g de mantequilla (opcional, le da un toque mucho más cremoso)

Para decorar:

- Canela en polvo /o mezcla canela con azúcar / o azúcar caramelizado

Dedicación: 5 minutos

Cocción: 25 minutos

Cantidad : 4 -5 raciones



- 1** Ponemos a calentar la leche, la nata (crema de leche) y para aromatizar añadiremos la piel de medio limón y la piel de media naranja y le daremos un toque de sabor con una rama de canela (podrá ser en polvo) y removemos bien. A esto le llamamos infusión, es decir, que la leche adquiera los sabores que queremos darle.
- 2** En el momento en que hierva la leche añadimos el arroz y removemos bien con una cuchara o pala de madera. esperamos a que hierva y ponemos el fuego a temperatura media cuidando de que siempre haga burbujas de manera suave. Y cada 10 minutos removeremos para comprobar que el arroz no se pega.
- 3** A los 15 –20 minutos de cocción echamos el azúcar y removemos bien en este punto podemos añadirle una cucharadita de mantequilla para darle sabor y textura. No añadimos el azúcar al principio porque podría ayudar a que se pegue el arroz al recipiente. En este momento también retiramos las cortezas de limón y naranja.
- 4** Para servirlo llenaremos los cuencos o tazones de barro y espolvoreamos canela. O como vamos a hacer nosotros espolvoreamos azúcar y quemamos con un soplete de cocina. Podemos tomarlo caliente o dejarlo enfriar a temperatura ambiente y luego en la nevera (frigorífico) un mínimo de una hora para que cojan consistencia todos los sabores.