



Arroz con leche

Ingredientes para 4 personas:

1 litro de leche

250 gr. de arroz de grano corto

150 gr. de azúcar

la piel de 1/2 limón

una rama de canela

50 gr. de mantequilla

Pon la leche con la mantequilla, la piel del limón y la canela a hervir. Cuando hierva, retira del fuego y reserva.

Pon un cazo con agua y sal a fuego alto.

Cuando rompa a hervir, añade el arroz y déjalo cocer 4 minutos.

Escurre y lava bien con agua fría. Escurre bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Pon a cocer el arroz con la leche. Tiene que hervir MUY despacio, (yo en cuanto ha empezado a hervir he bajado el fuego y ha estado hirviendo en el 2 de mi cocina, que llega hasta 9) por espacio de 25 minutos.

Te pongo una foto para que veas que, aunque está hirviendo, casi no se mueve la mantequilla, que cubre casi toda la superficie.

Cuando veas los granos de arroz (después de por lo menos 20 minutos), añade el azúcar y mueve sin parar dejando que hierva otros 10 minutos.

Ponlo en un bol y cubre con papel film que esté en contacto con el arroz para que no se forme nata.

Una vez tibio o frío, sirve con canela en polvo.