

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES

1 vaso de arroz bomba
1 litro de leche
125 grs de azúcar
Canela en rama
Canela en polvo
Cáscara de limón
Una pizca de sal

PREPARACIÓN

Lavar el arroz hasta que el agua salga clara y bote todo el almidón, dejar escurrir y reservar

Poner el litro de leche a calentar a fuego medio con el azúcar, la cáscara del limón y las dos ramas de canela. Dejar hasta que hierva la leche. Añadimos el arroz, bajamos el fuego y dejamos que se vaya cocinando el arroz por unos 50 o 60 min aprox, removiendo de vez en cuando y vigilando que no se pegue o se queme el arroz, retiramos cuando el arroz ya esté totalmente hecho y apenas quede leche. Dejar reposar antes de comer, y al servir espolvoreamos con polvo de canela al gusto.

NOTA

Hay que tener en cuenta que una vez que retires el arroz del fuego seguirá absorbiendo leche así que no es conveniente dejarlo demasiado bajo de leche pues más tarde se quedará seco. Una buena referencia sería dejarlo como si fuese un arroz caldoso.