

Arroz con Leche

Arroz con leche un postre que nunca pasara de moda y triunfará en cualquier mesa.

Su origen es asiático y desde allí se extendió a Europa y desde aquí a América.

Como casi todas las recetas hay muchas variantes pero la base es la misma, arroz, leche y azúcar.

Nosotros vamos a prepara la receta que hacemos en casa.

ingredientes

- 1,5 lt de Leche
- 200 gr de Arroz
- 1 trozo de piel de Naranja
- 1 trozo de piel de limón
- 1 rama de Canela
- 150 gr de Azúcar
- 1 chupito de Anís
- 2 onzas de Chocolate Blanco
- Canela molida para espolvorear

elaboración Arroz con Leche

Lo esencial en esta preparación es que debe de hervir a fuego muy bajo, si aumenta mucho la temperatura quedará seco.

Teniendo en cuenta lo anterior, ponemos en una olla el litro y medio de leche, el arroz, las pieles de naranja y limón con el palito de canela. Lo dejamos que llegue a hervir y bajamos el fuego al mínimo pero que siga en ebullición.

Tendremos que remover casi continuamente durante unos 45

minutos. Como resultado obtendremos una crema jugosa.

Es entonces cuando echaremos el azúcar, el chupito de anís y las dos onzas de chocolate blanco troceadas, seguiremos moviendo durante 5 minutos mas para que se disuelva todo.

Casi estará, solo hay que quitarle las pieles, el palito de canela y ponemos el resto en una fuente que espolvoreamos con canela molida.

Ya tendremos listo nuestro arroz con leche.

Se puede consumir templado o frio, a gusto de cada uno.

Hay quien le pone vainilla, frutos rojos, mermelada, compota de manzana ... son otras variantes.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.