

Arroz con leche de Pedro

Ingredientes

- 5 litros de leche, entera o semidesnatada.
- Corteza de 2 limones.
- 6 palos de canela (aprox 20 gramos).
- Una pizca de sal.
- 400 gramos de arroz.
- 350 gramos de azúcar.
- 1 chupito completo de anís.

Elaboración

1. Se ponen a calentar en una pota la leche, con la corteza de limón (pequeños trozos ó uno grande, superficial, sin coger la parte blanca de la piel para que no agrie el arroz), los palos de canela (hay quien los ata, para poder retirarlos luego mejor) y la sal.
2. En un cazuela pequeña se cubre con agua la cantidad de arroz y se pone al fuego. Cuando comienza a hervir (humea) se retira y se pasa a un colador y de ahí al grifo con agua fría.
3. Cuando la leche de la pota empieza a hervir fuerte (que se quiere salir), se echa el arroz de golpe y se pone a fuego lento (el número 3 sobre 9 en cocina eléctrica), se tapa y se va removiendo (con cuchara de palo) cada 7 minutos al principio y con más frecuencia después. Para que quede cremoso debe estar al menos 2 horas a fuego lento.
4. Al finalizar el tiempo, se echa el azúcar y el anís y se prueba, rectificando si fuese necesario.
5. **Presentación.** Se retira a una fuente y se echa canela en polvo o se puede requemar mezclando en una taza azúcar y canela y espolvoreando y acto seguido aplicar el quemador.

Anotaciones

- Se recomienda canela Carmencita, leche Leyma fresca, arroz SOS y anís Marie Brizar o El mono.
- Según gustos, puede ajustarse la cantidad de leche para conseguir diferentes grados de cremosidad y compactación.
- Tiempos. ½ hora hasta que hierve la leche. Cuando va 1 hora el arroz en el fuego, retiro los palos de canela y el limón para que no se encuentren al servir.

From:
<https://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - Euloxio wiki

Permanent link:
https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:arroz_leche

Last update: **2024/04/08 19:50**

