

Arroz con leche (Cristina Galiano)

Ingredientes:

| | | |
|--------------------------------|--------|---------------------|
| | 500 gr | Agua |
| | 200 gr | Arroz |
| | 1 | Canela en rama |
| Canela molida para espolvorear | | |
| | 600 gr | Leche entera |
| | 1 | Piel de limón gorda |
| Sal | | |

Elaboración:

Colocar la mariposa, pesar el agua y echarla, pesar el arroz y añadirlo y agregar el pizco de sal. Echar también la corteza de limón. Programar 100 grados, 10 minutos velocidad 1, y, en lugar del cubilete, encima de la tapa, colocar el cestillo de cocinar.

Mientras tanto, en una jarrita de Pyrex o apta para microondas medir los 6 cubiletes de leche y volcarlos junto con el palito de la canela escogido. Si la leche sale de la nevera y tenemos un microondas de 900 de potencia, calentar esta leche a esa potencia durante 4 minutos, tiempo suficiente para que la leche se caliente pero no hierva.

Sin tocar nada, añadir ahora la leche caliente con el palito de canela y programar 4 minutos a 100 grados, velocidad 1, pero volviendo a colocar el cestillo encima de la tapa en lugar del cubilete. CUIDADO, al cabo de los dos minutos, la leche puede intentar salirse y aparecer por encima de la tapa. En este caso, sin abrir la maquina, levantar el cestillo para la preparación respire y bajar automáticamente la temperatura a 90 grados. Si esto no sucede mantener los 100 grados durante los 4 minutos

Cuando la maquina ha terminado, añadir los 200 gr. de azúcar pesándolos en la máquina y programa, ahora ya sin miedo, pero siempre con el cestillo puesto encima de la tapa, 100 gr. de temperatura, velocidad 1 y 2 minutos. Estos 2 minutos podrán ser 3 ó 4, dependiendo del gusto de cada uno y de la clase de arroz. Por ello, ir añadiéndolos de 1 en 1 y probando cada vez el arroz para que se quede de vuestro agrado.

El arroz, para mi gusto, tiene que estar totalmente blando y cremoso, pero no desecho ni hecho papilla. Volcarlo en una fuente amplia y dejar que se enfríe. Durante el enfriamiento embebe gran parte de la leche que le ha sobrado y la que queda está tan cremosa que parece nata líquida. Cuando esté totalmente frío espolvorear con canela en polvo.

Para conservarlo, hacerlo siempre en la nevera y cubriendo muy bien toda la fuente con lámina de plástico transparente pegándola por todas partes para que el arroz, por deshidratación en la nevera, no se reseque. Así envasado o en un recipiente hermético de plástico puede durar varios días en perfectas condiciones.