

Arroz con leche 3

Ingredientes:

	100 gr	Arroz
	6 cucharada/s	Azúcar
Canela en rama		
Cáscara de limón (sin la parte blanca que amarga)		
	1 litro/s	Leche
	1 cucharada/s	Mantequilla

Elaboración:

(Asturiano de Laly)

Poner el arroz en una cacerola, añadir garúa fría hasta cubrirlo. Acerar al fuego y, cuando rompa a hervir, se deja que lo haga hasta que se seque. Se escurre bien y se refresca con agua fría.

Poner la mariposa en las cuchillas y echar en el vaso todos los ingredientes excepto la mantequilla y el azúcar. Programar 40 minutos a 90 grados y velocidad 1. Estará en su punto cuando se haya consumido la leche y quede cremoso, sin estar demasiado espeso. (Espesa al enfriar)

Cuando esté cocido, agregar el azúcar y la mantequilla, programando 2 minutos a 90 grados y velocidad 1.