

Arroz con leche al antiguo estilo inglés

Ingredientes:

	0.5 taza/s	Arroz grano largo
	3 cucharada/s	Azúcar
Azúcar glass		
	3	Huevos
	1 litro/s	Leche
Mantequilla		
	3 cucharada/s	Nata
	1 cucharadita/s	Ralladura limón

Elaboración:

Precalentamos el horno a 160°, y colocamos la bandeja del horno con el fondo cubierto de agua.

En una cacerola llevamos a ebullición 1/2 taza de agua, añadimos el arroz y lo hervimos durante 2 minutos. Incorporamos la leche y la ralladura de limón, llevamos a ebullición sin dejar de remover, bajamos el fuego al mínimo y lo cocemos 15 minutos más. Lo dejamos enfriar 5 minutos y agregamos la nata, las yemas y el azúcar.

Lo volcamos todo en una fuente refractaria untada con mantequilla.

En un bol limpio batimos las claras a punto de nieve y las vertemos con suavidad por encima de la fuente.

Horneamos el arroz durante 20 minutos. Lo cubrimos de papel aluminio, y cocemos 20 minutos más.

Espolvoreamos con azúcar glas y los servimos tibio.

Puede acompañarse de nata.