

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.