

Arroz con leche gratinado

Ingredientes:

	150	Arroz
	200	Azúcar
Canela en rama		
	2	Cáscara de limón
	4	Huevos
	1	Leche

Elaboración:

Poner la leche a hervir (reservando medio vaso) con la canela las cortezas de limón y la mitad de azúcar

Cuando la leche empiece a hervir añadir el arroz sin dejar de remover, que hierva suave unos 20 minutos, pasado el tiempo sacar la rama de canela y limón, retirarlo del fuego

Diluir las yemas en un poco de leche fría, incorporarlas al arroz sin dejar de remover hasta que espese

Montar las claras a punto de nieve y añadir el resto del azúcar

Colocar el arroz en una fuente resistente al horno y cubrirlos con las claras

Gratinar hasta que este doradito y servir.