

Arroz con leche 2

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

Elaboración

200 gr	Arroz
200 gr	Azúcar
2	Cáscara de limón
1 litro/s	Leche

Infusión

2	Canela en rama
2	Cáscara de limón
3	Zumo de limón

ELABORACIÓN

El postre del Zuberoa Preparar un arroz con leche normal. Cuando esté hecho, separar el arroz de la leche. Reservar frío. Para la infusión de limón: blanquear las cáscaras y confitar en un sirope. Cuando estén confitados, añadir los palos de canela y el zumo de los limones y reducir a la mitad. Montaje: Primero, se coloca un poco de arroz en el fondo. Segundo, echamos un poco de la infusión. Tercero, la leche.