

Arroz con leche al antiguo estilo inglés

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

INGREDIENTES

0	
0,50 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.