

Arroz con leche 2

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.