

Arroz con leche 3

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

INGREDIENTES

0
100 gr Arroz
6 cucharada/s Azúcar
Canela en rama
Cáscara de limón - (sin la parte blanca que amarga)
1 litro/s Leche
1 cucharada/s Mantequilla

ELABORACIÓN

(Asturiano de Laly) Poner el arroz en una cacerola, añadir garúa fría hasta cubrirlo. Acerar al fuego y, cuando rompa a hervir, se deja que lo haga hasta que se seque. Se escurre bien y se refresca con agua fría. Poner la mariposa en las cuchillas y echar en el vaso todos los ingredientes excepto la mantequilla y el azúcar. Programar 40 minutos a 90 grados y velocidad 1. Estará en su punto cuando se haya consumido la leche y quede cremoso, sin estar demasiado espeso. (Espesa al enfriar) Cuando esté cocido, agregar el azúcar y la mantequilla, programando 2 minutos a 90 grados y velocidad 1.