

Arroz con leche gratinado

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

INGREDIENTES

0
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.