

Arroz con leche

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

INGREDIENTES

0
1,50 litro/s Leche - fresca
500 ml Nata
90 gr Arroz - bomba
190 gr Azúcar
1 palo/s Canela en rama
1 Piel de limón - (sólo la parte amarilla)

ELABORACIÓN

Remojar el arroz en la leche, durante tres horas, con el limón y la canela. Pasar al fuego y cocer a fuego suave (sin que hierva) durante una hora y media, revolviendo, de vez en cuando, que tiene la fea costumbre de pegarse, Cuando esté apenas cubierto de líquido, añadir la nata y continuar la cocción. Unos 10m mas, apartar del fuego y añadir el azúcar, revolver. Si se quiere que tenga color amarillento y un ligero gusto a caramelo, se añade el azúcar con nata. Retirar las pieles y la canela Hay que dejarlo algo líquido, porque seguirá absorbiendo leche mientras se enfría. Pasar a cuencos enfriar y quemar con azúcar moreno y una pala. El arroz con leche pierde mucho con el frío de la nevera, es mejor tomarlo a temperatura ambiente. Sobre el arroz con leche.

El arroz con leche ,se asocia en nuestra memoria, con el mimo, el amor hogareño, la paciencia ,y la madurez; de todo ello, derrochaban las abuelas, la mía, la tuya, la de tu amigo..... Dulce cercano y al vez internacional, son pocas las cocinas del mundo, qué no lo incluyen en sus recetarios ,a la criolla ,la portuguesa, marroquí con agua de rosas, de Canadá con jarabe de arce ,a la normanda joya del arroz (beurgeole) olvidado en cazuela destapada toda la noche en el horno de la panadería, al acabar la faena. Sin llegar a tanto, el ingrediente principal, será la paciencia, benedictina para ser exactos,!que hora y media o dos no te las quita nadie, vueltas y mas vueltas con la cuchara de maderas .Algo especial, algún ingrediente, poco ortodoxo, el resultado inolvidable, queda untuoso, con un sabor que recuerda algo al caramelo.