

ARROZ CON LECHE II

INGREDIENTES

- Un cubilete de arroz
- Un litro de leche (yo le pongo 800 g.)
- 6 cucharadas de azúcar
- Canela en caña
- Una cáscara de limón (sin lo blanco que ya sabéis amarga)
- Una cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN:

- Se pone el arroz en una cacerola, se le añade agua fría hasta cubrirlo, se acerca al fuego y cuando rompe el hervor se deja que hierva hasta que se seque. Se escurre bien y se refresca con agua fría.

- Se pone la mariposa en las cuchillas y se echan en el vaso todos los ingredientes, excepto el azúcar y la mantequilla. Se programa 40 minutos 90°, velocidad 1. Estará en su punto cuando se haya consumido la leche y quede cremoso, sin estar demasiado espeso (al enfriar espesa ya sabéis)

- Cuando esté cocido se agrega el azúcar y la mantequilla, se programa 2 minutos 90°, velocidad 1

- Se coloca en una fuente separando la canela y el limón, se espovorea con azúcar y se tuesta con un hierro calentado al rojo.