



Vitaliahome

para comer como en casa

Arroz con leche al estilo asturiano



Arroz con leche al estilo asturiano

 1h 45 minutos de elaboración

elaboración

1-Hervir el arroz con el agua y los aromáticos hasta que absorba el líquido sin pegarse. De esa manera el grano se abre y cuece mucho mejor con la leche.

2-Mientras, hervir la leche con la nata 2 veces para concentrar el sabor a lácteo y que el arroz pueda entrar caliente.

3-Verter el arroz y los aromáticos en la leche recién hervida y cocinar a fuego medio-alto sin dejar de remover. Estará listo pasados unos 40m, dejando un espesor que provocará una marca al pasar el dedo por la espátula de remover. Verter el azúcar, la mantequilla, integrar y reposar 10m. en ese momento, parecerá volverse más líquido, pero el reposo le dará otra vez la textura cremosa que tenía.

4-Verter en los recipientes deseados, dejar enfriar, antes de servir, espolvorear una fina capa de azúcar y caramelizar con una pala o con un soplete.

ingredientes (4 personas)

- 250g de arroz variedad Maratelli por 500g de agua
- Peladura de un limón, 2 ramas de canela
- 1,650g de leche fresca entera, 300g de nata, 75g de mantequilla
- Pizca de sal, 240g de azúcar y un poco más de azúcar para caramelizar

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

