

Receta para hacer un rico arroz con leche casero

El **arroz con leche** es el postre por excelencia en los hogares venezolanos.

Es muy fácil de hacer, y con pocos ingredientes. Siguiendo la técnica adecuada, además, lograremos que nos quede mucho más cremoso. Para ello, es importante las cantidades y sus proporciones. Datos que veremos a continuación. Así que para preparar este popular arroz con leche casero, necesitaremos:

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 100g de arroz redondo
- 1l de leche entera
- 1 trozo de cáscara de limón y de naranja
- 1 rama de canela
- canela en polvo
- 70g de azúcar
- 10g de mantequilla

COMO HACER ARROZ CON LECHE CREMOSO FÁCIL

1.- En una olla o cazuela, ponemos la leche, el arroz, las cáscaras de los cítricos y la rama de canela. Calentamos a fuego medio mientras no dejamos de remover

2.- Cuando esté caliente, pero que no llegue a ebullición, pues la leche pasados los 95-100°C se quema y coge un regusto muy desagradable, dejamos cocer. Removemos cada cinco minutos, para asegurarnos que el arroz con leche no se pegue y para liberar el almidón. Así nos quedará más cremoso. Recuerda que no debe llegar a hervir a borbotones fuertes en ningún momento

3.- Pasados unos 45 minutos, cuando el grano esté casi hecho – recuerda remover cada 5 minutos –

añadimos el azúcar. Dejamos cocinar 10 minutos más, hasta que el arroz ahora sí
que sí, esté bien blando

4.- Apagamos el fuego y añadimos la mantequilla.
Quitamos las cáscaras y la canela en rama y mezclamos bien.
Dejamos templar.
Sigue mezclando de vez en cuando mientras lo dejes templar, para que no salga
costra por la superficie

5.- Cuando haya templado algo, ponemos el arroz con
leche en cuencos individuales. Puedes decorar con un trocito de
la rama de
canela que usaste para infusionar. Espolvorea encima un poco de
canela molida,
para darle el toque final.

Alfredo Reyes Labarca / CNP:24.581