

ARROZ CON LECHE



Ingredientes

- ❖ **1 litro** de leche
- ❖ **200 gramos** de arroz blanco
- ❖ **125 gramos** de azúcar refinada
- ❖ **2 ramitas** de canela
- ❖ Varios trozos pequeños de **cascara de limón**
- ❖ **25 gramos** de mantequilla sin sal

Elaboración de la receta

1. En tu olla suprema donde nada se pega, **vierte el litro de leche con el azúcar, junto con las ramitas de canela y los trozos de cáscara de limón.** Revuelve de vez en cuando, manteniéndolo a fuego medio.
2. Mientras la leche toma calor, toca encargarse del arroz. Y es en este paso donde abuelas, reposteros, chefs, cocineros aficionados y todo aquel interesado en la materia tiene algo que decir, pues hay varias maneras de tratar previamente el arroz, y la que escojas determinará el resultado final que tendrá el postre:
 - **La técnica del remojo:** hay quienes dejan el arroz en remojo de 20 a 30 minutos antes de comenzar a preparar la receta, desechando el agua del remojo una vez que se torne blancuzca.
 - **La técnica del lavado:** hay quienes lavan el arroz en un colador dejándolo unos minutos bajo un chorro de abundante agua, hasta que el líquido blanquecino que suelta los granos se vuelva cristalino.
 - **La técnica de la cocción anticipada:** hay quienes cuecen el arroz tal como se cocinaría para consumirlo como acompañante de otros alimentos, o incluso lo reciclan si les quedó sobrante de alguna otra comida.
3. Ahora fíjate bien cuándo la leche que tienes sobre la hornilla **llegará a su punto de ebullición y romperá a hervir, pues justo en ese instante deberás agregarle el arroz bien escurrido** que ya procesaste con anterioridad. Hecho esto, pon el fuego bajo.
4. El arroz se hinchará y ganará volumen por acción de la hidratación con la leche y mientras esto sucede tu trabajo será vigilarlo, cuidarlo y mimarlo, **revolviéndolo de vez en cuando con una cuchara de palo.**

5. **Sabrás si tu arroz está listo cuando la leche se haya reducido considerablemente, aunque no por completo, adquiriendo una textura de arroz cremoso con granos tiernos.** Si aún lo sientes duro, déjalo unos 5 minutillos más, pero siempre prevé que la leche no se haya secado en su totalidad.
6. **Cuando consigas el punto medio entre ablandado, reducción de leche y humedad,** retíralo del fuego y con cuidado escarba para extraer las cáscaras de limón y las ramitas de canela.