

ARROZ CON LECHE AL ESTILO ASTURIANO

Historia:

Aunque no son muy fiables los primeros datos sobre este postre, resulta ser que ya se hacía antes de la aparición del azúcar, entonces se endulzaba con miel. Ya entre los siglos XII y XIII, las cruzadas extendieron el uso del azúcar de caña por Europa y a partir del siglo XIX se empezó a refinar el azúcar pasando a ser lo que ahora conocemos. Gracias a estos datos, es fácil deducir que antes del siglo XII ya se hacía arroz con leche, eso sí, endulzado con miel.



Creo que pueden existir multitud de recetas, a mi la asturiana es la que más me gusta por su cremosidad y seguro que a la mayoría el que más le gusta es el que le ha hecho su madre durante toda su vida.

Ingredientes:

- 150 gr. de arroz con leche de la clase “bomba”
- 1 l. de leche entera
- ½ de nata
- 200 ml. de agua
- La corteza de 1 limón grande
- 1 rama grande de canela
- 100 gr. de azúcar
- 125 gr. de mantequilla
- Una pizca de sal
- Un chupito de anís o brandy (opcional)

Preparación:



Por un lado añadimos la leche y la nata en la cazuela donde vayamos a cocer el arroz con leche, le añadimos el palo de canela y la piel del limón cortando lo más fino posible porque la parte blanca amarga. Cuando rompa a hervir lo ponemos aparte dejando que repose y antes de añadir el arroz sacamos la canela y la cáscara de limón.

En una cazuela aparte ponemos el agua y cuando rompa a hervir le echamos una pizca generosa de sal y seguidamente el arroz, cuando se haya bebido el agua podemos echarlo en la cazuela con la leche.

Lo tendremos cociendo durante un par de horas aproximadamente a fuego muy lento, lo justo que cueza, removiéndolo con frecuencia para que no se pegue.

Diez minutos antes de acabar, le añadimos el azúcar y la mantequilla, a continuación lo vertemos en recipientes individuales y en que se enfríe lo ponemos en la nevera.

Cuando se vaya a comer se decora con una mezcla de azúcar y canela quemándolo a continuación justo antes de servir. Esto último solo lo podréis hacer si disponéis de un soplete o una herramienta similar. En caso de no tenerla, con espolvorear canela por encima es suficiente.

Particularidades:

Algunos echaran en falta una vieja costumbre, se le puede añadir anís e incluso brandy, aunque creo que con los sabores que hemos aportado antes es más que suficiente, pero ahí queda la proposición. Ya sabéis que podéis hacer las pruebas que queráis.