

ARROZ CON LECHE

ARROZ CON LECHE



Como de antojos siempre va la cosa, este mes me ha dado por el arroz con leche. Tenía ganas de el y probé una receta que me pasó una de mis cuñadas de la maquina Cuisine. Modifiqué un poco el azúcar porque a mi me gusta que tire a dulce y le añadí un poco de mantequilla al final porque he visto que se utiliza mucho para darle cremosidad.

Todas las recetas de arroz con leche son muy similares. Hay quien juega con la leche, quitando una poquita y añadiendo nata. Hay quien le sobra el azúcar pero sin embargo usa leche condensada. Hay quien

utiliza leche evaporada, piel de naranja... Tenemos muchísimas opciones. Ésta es una mas de ellas. La única diferencia que puedo resaltar es que los tiempos de cocción son algo mayores, pues para mi particularmente el arroz tiene que estar bien cocidito, no me gusta nada cuando esta algo duro o tirando hacia ello. Bien cocinado y cremoso, son dos cualidades que no pueden faltar.

Si lo hacemos con thermomix nos despreocupamos totalmente, ya que no tenemos que estar pendientes de revolver, introducimos ingredientes y programamos. Es infalible y siempre va a salir bien. Si lo hacemos de forma tradicional no lleva mucho tiempo, pero si tenemos que tener en cuenta una cosa. Debemos de estar pegados contantemente a la pota, porque hay que revolver continuamente cada pocos minutos para que el arroz no se nos pegue y se nos queme el postre. Se trata de tener un poco mas de paciencia y dedicación, pero de ambas maneras el resultado es muy bueno.

Hice arroz varios fines de semana y en una de las tandas utilicé leche fresca que me trajo mi hermana (es ganadera, la leche vino recién ordeñada). Puedo decir que la diferencia se nota, el arroz estaba mas estupendo si cabe. Así que si tenéis posibilidad de utilizar leche fresca no lo dudéis, la recomiendo 100%. Dicho esto os dejo por aquí abajo un arroz con leche para degustar en cualquier comida o cena. Un postre típico y que siempre triunfa.

INGREDIENTES

(Para 6-8 cuencos)

- 1,5 l de leche entera.
- 200 g de arroz redondo.
- 150-200 g de azúcar.
- 70 g de mantequilla.
- 1 trocito de Canela en rama.
- Piel de un limón.
- Anís.
- Canela en polvo.

DE FORMA TRADICIONAL

El arroz con leche elaborado a mano es muy fácil de hacer, lo único en lo que debemos insistir es en revolver cada pocos minutos toda la mezcla durante la cocción para evitar que se nos pegue por abajo y se cocine correctamente. Teniendo en cuenta ese detalle el resto es pan comido.

ELABORACION

1. En primer lugar introducimos dentro de una pota o cacerola amplia toda la leche junto con la rama de canela, el arroz redondo y la piel de un limón. Llevamos la mezcla a ebullición a fuego intermedio, mas bien tirando a suave, durante unos 50 minutos mínimo. Cada cinco minutos vamos a revolver con una varilla toda la mezcla para evitar que se nos pegue y se nos estropee el postre.
2. Pasado este tiempo retiramos la piel del limón y la rama de canela y vamos a añadir un chorrito de anís, el azúcar y la mantequilla. La mantequilla la agregamos para darle mas cremosidad. Dejamos de nuevo que se siga cocinando otros diez minutos mínimo. Después probaremos el arroz y si el punto de melosidad nos convence lo retiramos del fuego. Si preferimos que esté mas cocinado lo dejamos otro poquito hasta cogerle el punto.
3. Volcamos la mezcla en cuencos y dejamos que el arroz enfríe. Los introducimos en nevera tapados con film unas horas. A la hora de servir este postre podemos decorarlo de dos maneras. O espolvoreamos un poquito de canela molida por encima o esparcimos un poco de azúcar y lo quemamos con un soplete hasta hacer un poquito de costra en la superficie. De ambas maneras el arroz está impresionante.

CON THERMOMIX

Elaborar arroz con leche en la thermomix es de lo mas sencillo. Introducimos los ingredientes, programamos y nos olvidamos de remover ni de estar pendiente . En dos sencillos pasos lo tenemos listo y sale de rechupete.

ELABORACION

1. En primer lugar colocamos la mariposa e introducimos en la thermomix la leche, la rama de canela, la piel de un limón y el arroz redondo. Programamos 60 minutos a 90º con giro a la izquierda y velocidad cuchara.
2. Pasada la hora de cocción introducimos en la maquina el azúcar junto con un chorrito de anís y la mantequilla (ésta le va a proporcionar cremosidad) y programamos otros 10 minutos a 90º con giro a la izquierda y velocidad cuchara.
3. Una vez que la thermo ha terminado retiramos con cuidado la piel del limón y la rama en canela y repartimos el contenido en varios cuencos. Dejamos que el arroz enfríe e introducimos los cuencos en la nevera tapados con film durante unas horas. A la hora de servirlos podemos espolvorear un poco de canela molida por encima o bien distribuir un poco de azúcar y quemarlo con un soplete formando una superficie con costra. De esta manera tan fácil tenemos un buen postre que siempre triunfa y no da trabajo ninguno.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>