



ARROZ CON LECHE ASTURIANO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 10 min 62 min

Ingredientes

Leche: 1 litro
Azúcar: 100 gr
Canela: 1 palo
Limón: corteza de $\frac{1}{4}$ de unidad
Arroz: 70 gr
Canela en polvo: al gusto (potestativo)
Anís: 1 cc (potestativo)
Nata líquida: 100 cc (potestativo)



Preparación

1. Lavar el arroz poniéndolo en un chino bajo un chorro de agua fría. Poner agua en una cazuela y, cuando hierva, añadir el arroz.
2. Cocer el arroz a fuego medio durante 2 minutos. Escurrirlo en un colador y reservar.
3. En una cazuela, calentar el litro de leche con el palo de canela y la corteza de limón. Calentar hasta que hierva con cuidado de que no se derrame.
4. Añadir el arroz escurrido a la leche hirviendo. Cocer durante 45 minutos moviendo de vez en cuando con cuchara de madera para evitar que se pegue.
5. Incorporar los 100 gr de azúcar y el anís. El azúcar se añade en este momento para evitar que se agarre al fondo.
6. Mantener la cocción 15 minutos más, removiendo con mayor frecuencia que en el paso anterior.
7. El arroz debe quedar caldoso pero cocido para que, al enfriarse, mantenga una textura jugosa. Añadir la nata líquida para dar cuerpo y suavidad a la crema.
8. Mezclar bien y dejar enfriar a temperatura ambiente.
9. Retirar el palo de canela y la corteza de limón. Distribuir en 4 raciones (platos o cuencos).
10. Espolvorear canela en polvo al gusto de cada comensal antes de servir.

Notas

- *Al cortar la corteza de limón, evitar la parte blanca para que no amargue.*
- *El uso de anís aporta un toque muy agradable al resultado final.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Arroz con leche asturiano	Postres y Dulces	01	30-09-2025	