Gastronomía

Arroz con leche

POSTRES

Raciones: 2 PAX

INGREDIENTES

BRUTO	NETO	
1/5 l		Leche
	50 gr	Arroz
	75 gr..	Azúcar
1 ud		Corteza limón
1 ud		Corteza de naranja
1/5		Canela
¼ rama		Vainilla
c/s		Canela en polvo

MATERIAL NECESARIO

- **1 marmita**
- **1 sartén**
- **1 espumadera**
- **1 cazo**

1. Ponemos todo en una olla a cocinar.
2. Cocinamos por 30 min a fuego suaves removiendo cada 5 min para que no se pegue
3. A los 30 min añadimos el azúcar y cocinamos por 10 min mas.
4. Cuando adquiera una textura melosa y consistente apagamos el fuego.
5. Retiramos los cítricos canela y vainilla.
6. Repartimos en los recipientes en los que los vayamos a consumir y dejamos enfriar.
7. Espolvoreamos canela por encima y servimos.

NOTAS

- Importante cocinar todo desde frio para que no se encalle el arroz