

ARROZ CON LECHE (cocci3n lenta en Crock Pot)



Uno de los postres m1s tradicionales de Espa1a, es el arroz con leche, y en cada lugar se prepara de forma similar pero con ciertas particularidades.

En mi recetario siempre ha estado presente, con una receta que siempre utiliz1bamos porque as1 nos gustaba, pero he descubierto que en mi nueva olla Crock Pot, se puede hacer, y tiene una cremosidad especial y que tambi3n nos ha gustado.

Creo que a partir de ahora lo haremos as1, tanto por su resultado como por la facilidad de hacerlo en la nueva olla.

Ingredientes: (5 raciones)



1 litro de leche entera

125 gr de arroz

125 gr de azúcar blanquilla

1 rama de canela

Piel de ½ limón.

Preparación:

Poner a cocer en nuestra crock pot a temperatura alta durante 1 hora, la leche, la canela y el limón. Tapar la olla.



Pasada esta hora, añadir el arroz y cocer durante otra hora, también a temperatura alta, mezclando bien el arroz, y dándole un par de vueltas durante la cocción, con la olla tapada.

Pasado ese tiempo , añadir el azúcar, mezclar bien, hasta que se disuelva y parar la cocción.

Repartir nuestro arroz en cuencos individuales, esperar a temperar, tapar con papel film y llevar al frigorífico hasta la hora de servir.



Veréis que la jugosidad y cremosidad es perfecta, a mi me gusta el grano que no esté completamente desecho, si os gusta más cocido, sólo debéis aumentar el tiempo de cocción y listo, pero vigilando que no se quede sin leche y si es preciso podéis añadir leche durante la segunda cocción.



Esta nueva olla, me facilita mucho el trabajo, obteniendo resultados perfectos, puede ser un perfecto regalo o autoregalo para estas Navidades.

Os dejo el link directo para comprar alguna Crock Pot (de diferentes tamaños), por si os interesa . Hace poco que trabajo con enlaces afiliados de Amazon, y me encantaría ayudaros con vuestras compras.