

Arròs amb llet

Astúries

Mercè Garcia i Garcia

Ingredients

1 l de llet
130 g d'arròs
100 g de sucre
Un pessic de sal
1 branca de canyella
½ pela de llimona
Canyella en pols
30 g de mantega (opcional)



Preparació

Poseu la llet en una olla amb la canyella i la pela de llimona, sense la part blanca perquè amarga. Quan comenci a bullir, afegiu-hi l'arròs.

Mentre l'arròs es va coent, a foc lent, aneu remenant. La cocció pot durar gairebé una hora, ja que el gra ha de quedar molt tou. A mitja cocció, afegiu-hi el sucre i el pessic de sal.

Deixeu-ho refredar. Abans de servir-lo, empolseu-ho amb canyella en pols.

També podeu afegir-hi sucre i cremar-lo.

Informacions culturals

Possiblement forma part de les postres típiques d'Astúries perquè hi ha moltes vaques i per cobrir l'excedent de llet en determinades èpoques de l'any.