

Cómo hacer arroz con leche tostado

media

Ingredientes

- 1 l de leche
- 250 ml de nata
- 80 g arroz bomba
- 70 g mantequilla
- 150 g azúcar
- 1 pizca de sal
- Cantidad suficiente de azúcar moreno

Preparación

Elaboración

Ponemos a calentar la leche junto con la nata y los aromáticos.

Dejamos que hierva durante 5 minutos y le bajamos el fuego.

Añadimos el arroz y una pizca de sal. Removemos.

Cuando lleve 20 de cocción retiramos los aromáticos y seguimos cocinando a fuego suave otros 20 minutos más, moviendo constantemente.

Pasado ese tiempo añadimos la mantequilla y movemos para mantecar, a fuego lento, otros 40 minutos más. Debemos obtener una textura muy cremosa.

Al final añadimos el azúcar y cocinamos 5 minutos hasta que disuelva.

Dejamos que temple hasta que quede a temperatura ambiente (tapamos mientras con papel film a ras para que no le salga costra).

Emplatado

Emplatamos y espolvoreamos un poco de azúcar moreno en forma de lluvia creando una fina película. Quemamos con el soplete hasta que quede dorado.