

Crema de arroz con leche: original receta de un postre clásico

Ingredientes

El **arroz con leche** es postre secular [de origen no determinado](#) que hunde sus raíces en la noche de los tiempos. Reconozcamos que no se trata de un plato muy sutil o sofisticado, por mucho que a algunos nos resulte irresistible.

Proponemos una forma de prepararlo que aprendimos hace años del televisivo chef [Jose Andrés](#), cocinero asturiano que propone la sobre cocción del grano de arroz para que todo el almidón sea extraído y traspasado a la leche en que se cuece. De forma que una vez colado el germen (la parte central del grano que siempre queda más dura y firme) se convierta la preparación en una **crema sabrosa, aromática y dulce**.

En el video se observa cómo fácilmente podemos aprovechar la capacidad del almidón para gelificar, tal y como se hace por ejemplo cuando se añade a la crema o las natillas para espesar y de esta manera obtener todo el sabor tradicional del plato pero con una cucharada más amable y golosa.

En esta ocasión, lo único que hemos de proveer es un poco de tiempo para cocer el arroz hasta el punto de pasarlo en extremo. El resto es **facilísimo** y trivial: ¡Remover pacientemente y poco más!