



*un paseo por*  
**España**

*arroz con leche*  

---

*estilo asturiano*

Ingredientes para 6 personas:

1 litro de leche entera

1 rama de canela

corteza de 1/2 limón

110-150 gr de agua

100 gr de arroz

1 cucharada de mantequilla con sal

1 cucharada de anís dulce

6 cucharadas de azúcar

azúcar extra para hacer la costra final

Preparación:

En primer lugar infusionalaremos la leche junto con la rama de canela y la corteza del limón a fuego medio durante 20 minutos.

Lavamos el arroz, escurrimos y colocamos en una olla amplia. Cubrimos de agua y llevamos a ebullición hasta que se evapore el agua. En ese momento, añadimos la mitad de la leche infundada y colada. Llevamos a ebullición de nuevo, bajamos a fuego medio y cocinamos removiendo de vez en cuando.

Cuando casi el arroz haya absorbido la leche, añadimos el resto de leche y seguimos cocinando. El tiempo aproximado será de unos 45 minutos. Cuando queden 10 minutos, añadimos el anís dulce, la mantequilla y el azúcar.

Vertemos en los moldes elegidos, tapamos con papel film a ras y dejamos enfriar.

En el momento de servir, espolvoreamos con azúcar y quemamos con un soplete.

[Con las zarpas en la masa](#)

