

ARROZ CON LECHE CARMELIZADO



INGREDIENTES:

1 litro de leche

90 gr. de arroz

150 gr. azúcar

1 rama de canela

1 limón (la piel)

ELABORACION:

Ponemos en una olla la leche, el palo de canela y la cascara de limón y lo llevamos a ebullición, momento en el que añadiremos el arroz y lo dejaremos cocer sin dejar de remover durante unos 45 minutos aproximadamente.

A continuación añadimos el azúcar y lo seguimos moviendo 5 minutos más.

Servimos en boles.

Añadimos azúcar por encima y con un soplete vamos quemando hasta que nos haga un caramelo crujiente.

Podemos poner encima una bola de helado de canela o avellanas.