



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

Grupo de mujeres de la 3ª edad

Codos
Zaragoza

Recogido por:
Enrique Vicente Menés
(A. C. Grío)

Septiembre de 2013

Arroz con leche

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

Para cuatro-seis personas:

- ✓ Un litro y medio de leche entera.
- ✓ Seis cucharadas colmadas de arroz.
- ✓ Cuatro cucharadas de azúcar.
- ✓ Una canela en rama.
- ✓ Ralladura de un limón.
- ✓ Canela en polvo (al gusto).

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Sopera.

ELABORACIÓN

1. Ponemos a calentar la leche en una sopera.
2. Añadimos el limón y la canela en rama. Removemos todo el tiempo.
3. Esperamos a que hierva la leche.
4. Añadimos el arroz. Seguimos removiendo.
5. Esperamos a que vuelva a hervir la leche y contamos veinte minutos.
6. Cuando se vea que el arroz está casi hecho añadimos el azúcar. Seguimos removiendo.
7. Tapamos la sopera y dejamos reposar unos tres minutos.
8. Dejamos enfriar.
9. Servimos muy frío.
10. Añadimos canela en polvo.

CURIOSIDADES

Hay dos versiones para hacer el arroz con leche. Una es como se explica en esta ficha, es decir, hirviendo la leche; y la otra es hirviendo primero el arroz con agua y añadiendo después la leche.

FOTOGRAFÍAS



1. Hervimos la leche con el limón y la canela en rama.



2. Arroz con leche.