



Arroz con leche en Asador y Olla ferroviaria

Ingredientes para 10/12 raciones: 250g.de arroz-150g.de azúcar-1 canela en rama-un cucharadita de vainilla - canela en polvo-la corteza de un limón - la corteza de una naranja - 2litros de leche.



1º- Prendemos nuestro Asador, y añadimos a la olla los 2 litros de leche, las cortezas de limón y naranja, la canela en rama, la vainilla, y cuando la leche esté caliente sin llegar a hervir, vamos añadiendo el arroz, removiendo de vez en cuando, y regulando los tiros para bajar la temperatura.



2º- Seguidamente añadimos el azúcar sin dejar de remover, manteniendo la temperatura de cocción entre 90-100°C. y en 45 minutos mas o menos, nuestro arroz estará cremoso y listo.



3º- Retiramos de la Putxera, dejamos reposar 10 minutos, y **“listo para servir”**.

** Potenciando el sabor de los alimentos, con nuestros Asadores Victoria.*

-----ok-----