



**Ingredientes para hacer Arroz con Leche (para 4 personas):**

- 1 litro de leche
- 200 gramos de arroz de grano redondo (casi un vaso de tubo lleno)
- 125 gramos de azúcar
- 25 gramos de mantequilla
- 2 ramas de canela (del tamaño del dedo índice más o menos)
- La cáscara de un limón
- Canela en polvo opcional

**Receta para hacer Arroz con Leche (para cuatro personas):**

1. Pon en una cacerola el litro de leche a calentar con el azúcar, la cáscara del limón y las dos ramas de canela. Dejar a fuego medio hasta que hierva la leche.
2. Mientras se calienta la leche vamos a lavar el arroz bajo el grifo. Pon en un colador el arroz y ponlo bajo el grifo. Debajo del colador pon un cacharro que vaya recogiendo el agua que escurre del arroz. En el cacharro podremos ver que el agua que va cayendo tiene un color blancuzco (el almidón del arroz). Cuando empiece a salir clara cierra el grifo y deja que escurra bien el arroz.

3. Una vez que hierva la leche, añadimos el arroz bien escurrido y removemos bien. Ponemos el fuego a una temperatura medio baja y dejamos que se vaya haciendo el arroz durante 50-60 minutos. Hay que ir removiendo de vez en cuando, con más frecuencia a medida que el arroz se va hinchando con la leche, y vigilando atentamente durante los últimos minutos o se pegará y quemará el arroz del fondo.
4. Cuando lleve 50 minutos prueba el arroz, si está hecho tienes que ver cuanta leche queda en la olla. Ten en cuenta que si apartamos el arroz todavía absorberá algo de leche, así que si queda demasiada leche deja los 10 minutos que quedan o un poco más y retira cuando apenas quede leche.
5. Fuera del fuego, retira la cáscara del limón y las ramas de canela. Añade 25 gramos de mantequilla en cuadraditos al arroz con leche y remueve bien hasta que se funda y se integre con el arroz.
6. Deja reposar durante cinco minutos y reparte en cuatro recipientes. Espolvorea con canela al gusto y decora, si quieres, con un poco de la cáscara de limón (ver foto).

A comer:

Este arroz con leche cunde para cuatro vasos medianos o para dos tazones grandes. Desde luego es suficiente para cuatro personas pues ya se sabe que el arroz con leche tiende a empalagar si se abusa de él.

Tienes que tener en cuenta que una vez que retires el arroz del fuego seguirá absorbiendo leche así que no es conveniente dejarlo demasiado escaso de leche pues más tarde se quedará seco. Una buena referencia sería dejarlo como si fuese un arroz caldoso. Ahora bien, si te gusta el arroz con leche más suelto (menos seco) entonces tienes que apartarlo del fuego cuando aún quede suficiente leche pero antes de hacerlo debes comprobar que el arroz esté hecho. Si el arroz no está hecho y te estás quedando sin leche prueba a bajar el fuego, añade un poco de leche caliente (muy poca) y no dejes de remover.

Una última cosita, cuando le saques la cáscara al limón procura no cortar la parte blanca, ya que ésta es amarga. De todas formas no pasa nada si coges de esta parte blanca, pues apenas se notará en el sabor del arroz. Si al cortar la cáscara se te rompe en un par de trozos tampoco pasa nada pero no la cortes en muchos trozos pues después tendrás que buscarlos en el arroz con leche para retirarlos.

Espero que les guste esta [receta de arroz](#) con leche y que disfruten en la mesa con este plato. Nos vemos en la cocina. Un saludo cocineras y cocineros.

PD: Fotografía original de [Javi Rectas](#), si quieres usar esta imagen lee las condiciones de la [licencia](#)

---

Esta receta se publicó originalmente en [www.javirecetas.com](http://www.javirecetas.com) el 5 de Octubre de 2010. Puedes encontrar la receta actual aquí: <https://www.javirecetas.com/arroz-con-leche/>