

La verdadera receta del arroz con leche: un clásico de las familias argentinas

10/07/2024



Siempre existe una excusa para reunirse con los seres queridos y degustar algunos de los **espectaculares platos tradicionales** de nuestro país. Si ya tenés el almuerzo y la merienda en mente, no te puede faltar el clásico **postre nacional**: el **arroz con leche**.

Se trata de una **receta típica de las abuelas**, aquella que fue pasando de generación en generación y demuestra que no se necesita de un gran presupuesto para conseguir una preparación súper sabrosa. Además, se presenta como una alternativa perfecta para combatir el frío que enfrenta gran parte del territorio.

Ingredientes que necesitás para conseguir un arroz con leche bien cremoso

- 25 gramos de arroz largo fino.
- 250 mililitros de leche
- 1 trozo de cáscara de limón o naranja.
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de esencia de vainilla.
- Rama de canela.
- 25 gramos de azúcar o edulcorante al gusto.
- Dulce de leche (opcional).

Una preparación rápida con pasos muy sencillos

1. Antes de iniciar con la cocción del arroz con leche, vamos a tomar la fruta que hayas elegido (limón, naranja o mandarina), lavamos bien para sacar todas las impurezas y pelamos la cáscara con mucho cuidado. Lo ideal es hacerlo con un pelapapas o cuchillo muy fino, ya que debe conseguir que la piel blanca, la cual es amarga, no permanezca pegada a la piel de la pieza.
2. En una olla o cazuela, ponemos la fruta con la leche (podés usar la clásica de vaca o sustituir por alguna vegetal como es el caso de almendra o coco), un chorrito de esencia de vainilla y una ramita de canela (si no tenés esta especie en su versión fresca, podés usar seca en polvo). Mandamos a cocinar a fuego medio-fuerte hasta que entre en hervor.
3. Cuando los líquidos estén en punto de ebullición, agregamos el arroz y bajamos el fuego a medio-bajo. Revolvemos cada tanto para evitar que se pegue en la base.

4. Pasados los primeros 10 minutos de cocción del arroz, agregamos el azúcar rubio o edulcorante y cocinamos por unos 2 minutos más. No te olvides de seguir batiendo para que los ingredientes no se quemen. Cuando la preparación esté cremosa y blandita, apagar la cocción.
5. Dejamos enfriar por unos minutos y servimos en vasos individuales. Como decoración, no podés dejar de sumar una «lluvia» de canela o ralladura de alguna fruta ácida que tengas en casa. Otra gran opción es que incorpores, en el centro, una generosa cuchara de dulce de leche.



Algunos consejos que te pueden servir para esta receta

El secreto de esta espectacular preparación tradicional de nuestro país es que utilices ingredientes aromáticos. Podés cambiar el tipo de leche, arroz o la decoración final, sin embargo, **no debes dejar de lado que el sabor de las especias es la base para que el resultado sea completamente exquisito.**

Por otro lado, tené en cuenta que tendrás que **respetar perfectamente las proporciones** establecidas para que te quede bien cremoso y no líquido en exceso. Además, recuerda que también **es fundamental que regules el fuego** de máximo hasta mínimo, incluyendo el calor medio a mitad de cocción, para poder alcanzar una consistencia homogénea y suave.

Fuente: Crónica