ARROZ CON LECHE CON CROCANTI DE GALLETA CARAMELIZADO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Tradicional arroz con leche con cobertura de crocanti de galleta caramelizado

Ingredientes para 4 personas :

- 125 gr. de Arroz
- 1 litro de Leche
- 50 gr. de Azúcar moreno
- 30 unidades de Galletas
- 1 palo de Canela
- 1 Piel de limón

Preparación:

Paso 1

Preparamos el arroz con leche de forma tradicional, poniendo a hervir la leche con la piel de limon y canela, cuando empiece a hervir echamos el arroz, y dejamos cocer, removiendo de vez en cuando, cuando esté cocido echamos el azucar, y dejamos diez minutos más a fuego bajo. Retiramos del fuego y dejamos templar en los moldes. Semi trituramos las galletas, en trocitos no muy pequeños, y cubrimos por encima del arroz con leche. Espolvoreamos con azucar moreno y quemamos con el soplete.