

ARRÒS AMB LLET

6 persones	<u>Ingredients</u>
200 grs	arròs rodó (Bomba)
1000 ml (5 vegades el pes d'arròs)	llet fresca sencera També podem fer un mix del 85% llet i 15% nata líquida
120 grs (60% pes d'arròs)	sucre
2	llimona (la pell de la llimona)
1	branca de canyella
60 grs	OPCIONAL: mantega
2 pessics	canyella en pols

Elaboració

- Posar en un cassó la llet FREDADA, la pell de llimona i la branca de canyella i deixar-ho infundir 5 minuts,.
- Passats aquest 5 minuts traspasem la meitat de la lleta un altre cassó. Deixem la pell de llimona i la canyella al primer cassó.
- Encenem el foc de la llet del primer cassó on hi han quedat la pell de llimona i la canyella a foc BAIX només per mantenir-la calenta.
- Encenem el foc del segon cassó a foc BAIX i quan comenci a bullir hi tirem l'arròs.
- Courem l'arròs durant uns 40-45 minuts a foc BAIX, anant remenant de tant en tant.
- La resta de la llet l'anirem incorporant durant la cocció, a mesura que l'arròs la va absorbint, com si féssim un risotto.
- Al cap de 10 minuts de cocció posem el sucre i anem remenant per evitar que l'arròs s'enganxi.
- Un cop cuit hi incorporem la mantega prèviament temperada i ho barregem tot.
- Abocar l'arròs als bols individuals i deixar-lo temperar.
- Un cop fred posem els bols a la nevera unes hores.
- A l'hora de servir-lo podem fer la presentació de dues maneres:
 - la tradicional: escampant la canyella en pols tamisada pel damunt de l'arròs amb llet.
 - a l'asturiana: en lloc de canyella en pols hi escampem sucre blanc i el caramel·litgem amb un bufador com si fos crema catalana.