

## ARROZ CON LECHE A LA ASTURIANA THERMOMIX®



### INGREDIENTES

- 200 gr. de arroz de grano corto
- 1.500 gr. de leche entera
- 1 trozo de piel de naranja y otro de limón
- 1 palo de canela
- 1 pizca de sal
- 50 gr. de mantequilla
- 200 gr. de nata líquida
- 150 gr. de azúcar
- 15 gr. de anís dulce (licor)
- 1 pizca de sal
- azúcar o canela en polvo para decorar

### PREPARACIÓN

1. Ponemos la mariposa en las cuchillas y echamos el arroz, la leche, la piel de naranja y limón, el palo de canela y una pizca de sal. Programamos **45min, temperatura 90°C, velocidad cuchara**.
2. Añadimos la mantequilla, la nata, el azúcar y el anís. Programamos **10min, temperatura 90°C, velocidad 1**.
3. Terminado este tiempo, quitamos la mariposa de las cuchillas y retiramos la piel de naranja y el palo de canela. Vertemos en cuencos y dejamos enfriar.
4. Antes de servirlo podemos espolvorear canela en polvo por encima o un poco de azúcar y quemarla con un soplete de cocina.

### CONSEJOS

Cuidado con el tipo de arroz, tiene que ser el redondo.

La leche y la mantequilla deben estar a temperatura ambiente

La nata mejor de montar