

DOMINA LA

Gastronomía peruana



DESDE CASA

EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —

Arroz con Leche

El Arroz con Leche es un postre clásico de la repostería peruana, presente en todas las regiones del país. Se prepara con arroz cocido en leche, azúcar y especias, y suele servirse frío o tibio. Es una receta sencilla y muy arraigada en la mesa familiar.



Ingredientes

- Arroz 250 Gramos
- Agua 750 Mililitros
- Naranja 1 Unidad
- Canela 2 Ramitas
- Clavo de olor 2 Unidades
- Sal 1 Pizca
- Leche evaporada 400 Mililitros
- Leche condensada 400 Mililitros
- Esencia de vainilla 2 Cucharadas
- Canela en polvo 50 Gramos

Preparación

Para elaborar este exquisito arroz con leche al estilo tradicional, comenzamos infundiendo un litro de agua con ramas de canela, clavos de olor y una tira de cáscara de naranja, llevando la mezcla a hervor antes de integrar medio kilogramo de arroz, una pizca de sal y un toque inicial de ralladura de naranja, que aportará una fragancia cítrica inigualable.

Tras una cocción a fuego medio durante unos quince minutos, incorporamos guindones dulces junto con un tarro de leche evaporada y otro de leche condensada, manteniendo un removido constante para lograr la textura cremosa característica y evitar que la preparación se adhiera al fondo debido a la densidad de los lácteos.

El toque final se consigue añadiendo un chorrito generoso de esencia de vainilla y más ralladura de naranja, dejando que el postre ligue durante cinco minutos adicionales antes de servirlo, decorándolo con un hilo extra de leche condensada y una cáscara de naranja ligeramente flambeada para despertar todos los aceites esenciales y aromas del plato.



INGAPE
— CULINARY INSTITUTE —