

# RECETA DEL ARROZ CON LECHE



Cristina Vázquez Valle. 2ºFPGM.

# ÍNDICE

---

- *Bibliografía - pág 3*
- *Historia del alimento - pág 3*
- *Ingredientes - pág 4*
- *Utensilios - pág 5*
- *Elaboración - pág 6*
- *Forma industrial - pág 7, 8 y 9*
- *Diferencia entre ambas formas - pág 10*

# BIBLIOGRAFÍA

- Quien me ha informado de la receta (**M<sup>a</sup> Ángeles Díaz Trujillo**)
- Donde he buscado su historia ([https://es.wikipedia.org/wiki/Arroz\\_con\\_leche](https://es.wikipedia.org/wiki/Arroz_con_leche))

# HISTORIA DEL ALIMENTO

El arroz con leche es un postre típico de la gastronomía de múltiples países hecho cocinando totalmente arroz con leche y azúcar. Se sirve frío o caliente. Se le suele espolvorear canela, vainilla o cáscara de limón para aromatizarlo.

Tiene sus orígenes muy antiguos en **Asia** y luego se difundió a través de **Europa y África**.

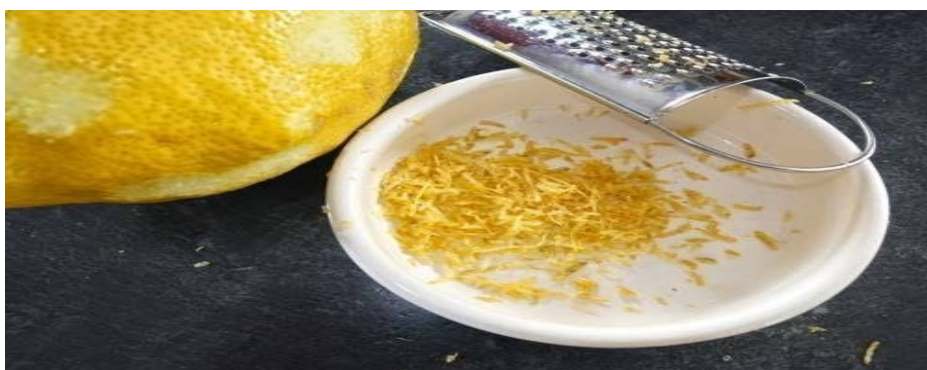
A partir del **siglo XVI** tras la colonización se exportó a **América** debido al comercio y población europea que emigraba al territorio americano.



# INGREDIENTES A USAR

*(Para 2 personas)*

- 200 gr de arroz
- 1L de leche
- 100 gr de azúcar
- 2 ramas de canela
- Cáscara de un limón



# UTENSILIOS A UTILIZAR

- Una olla
- Un colador
- Una cuchara
- Un rallador
- Cuencos de cerámica



## ELABORACIÓN (pasos a seguir)

**1º)** Por una parte: echamos en una olla la leche y el azúcar, la cáscara de limón que previamente hemos rallado con la ralladora y ponerlo a fuego medio hasta que empiece a hervir.

**2º)** Por otro parte: ponemos el arroz en un colador bajo un chorro de agua fría, lo removemos con las manos y lo dejamos así durante unos minutos para que suelte el almidón, para que sea más difícil que se pegue en la olla.

**3º)** Cuando la leche ya está hirviendo añadimos el arroz y bajamos el fuego a temperatura suave para que se cueza lentamente durante 45-50 min.

**4º)** Removemos con una cuchara de vez en cuando ( cada 5 min) para que no se pegue.

**6º)** Cuando ya esté listo lo apartamos en recipientes o cuencos de cerámica y le colocamos dos ramitas de canela por encima.



# FORMA INDUSTRIAL



## UTENSILIOS A UTILIZAR:

- Pausterizadora
- Máquina de lavado
- Tamizadora
- Mezcladora
- Envases tarrinas o tarros de cristal



## INGREDIENTES A USAR: ( Para 20 personas)

- 2 Kg Arroz redondo
- 10 L Leche
- 1 Kg Azúcar
- Canela en polvo
- Esencia de limón



## **ELABORACIÓN:**

- 1º)** Echamos la leche en la pasteurizadora para hacerle un tratamiento de pasteurización.
  
- 2º)** El arroz lo echamos en el tanque de la máquina de lavado para realizar el lavado por aspersion con agua caliente o templada.
  
- 3º)** Después de que el arroz este lavado, lo echamos a la tamizadora para que se escurra y le quite alguna suciedad.
  
- 4º)** Cuando esté el arroz bien escurrido y la leche pasteurizada, los echamos en la mezcladora junto con el azúcar y la esencia de limón.
  
- 5º)** Cuando esté todo mezclado lo apartamos en tarrinas o tarros de cristal y le echamos la canela en polvo por encima y se envasa con el cartón.
  
- 6º)** Por último, se refrigeran y después ser expedidos.



## DIFERENCIA ENTRE FORMA CASERA Y FORMA INDUSTRIAL:

- **FORMA CASERA:**
  - Se utilizan ingredientes más naturales, ej: ralladura de un limón, canela en rama..
  - Se utilizan utensilios como: Una olla, un colador, una cuchara, un rallador..
  - Se elabora de forma más manual.
  - No se controla mucho la higiene y normas de calidad.
  - No se envasan si no se echan en un recipiente de cerámica.
  - El aliento es más sano y no tiene echados tantos conservantes y aditivos.
  - A la leche no se le hace tratamiento.

- **FORMA INDUSTRIAL:**

- Se utilizan ingredientes no naturales. ej: canela en polvo, esencia de limón..
- Se utilizan utensilios como: Pasteurizadora, máquina de lavado, tamizadora, mezcladora..
- Se elabora de forma automatizada, con maquinaria.
- Se controla mucho el tema de la higiene y normas de calidad.
- Se envasan en recipientes de cristal y se etiqueta con un cartón.
- El alimento es menos sano porque tienen más aditivos y conservantes.
- A la leche se le hace un tratamiento de pasteurización.