

ARROZ CON LECHE

Pilar Mar. Ceip. Calixto Ariño

Zaragoza, domingo 14 de junio de 2020

Dedicado a mi hermano Jesús, porque le encanta.

**Una buena ramita de canela,
corteza de naranja o de limón,
litro y medio de leche con su nata,
dos puñados de azúcar y de arroz.**

**Infusionas en un cazo la leche
con la corteza y algo de canela,
y la pones a hervir a fuego lento,
como tienes que hacer las cosas buenas.**

**Aparte, el arroz has de poner
en remojo con mimo y atención,
y remover con agua unos minutos
para que pierda todo el almidón.**

**Y después, en el cazo, con la leche,
lo dejarás cocer tres cuartos de hora
sin parar de mover con la cuchara,
y el azúcar, añadirás ahora.**

**Cinco minutos más, todo en el fuego.
Al final, con cuidado, tú lo pruebas.
Lo apagas y lo dejas reposar,
y se pone a enfriar en la nevera.**

**Se sirve en cuencos individuales
con su canela espolvoreada,
mientras escuchas esa voz de madre:
¡Que te estoy viendo, y es para mañana!**