**Arroz con leche sin lactosa a la Asturiana**

Ingredientes: para 6 tazas

* **Leche** completa sin lactosa-un litro
* **Arroz** redondo -70g.
* **Azúcar**-100g.
* **Nata** sin lactosa 100g. (35% M.G/ para montar)
* Canela un palo
* La corteza de ½ limón
* Anís del mono-1 cc
* Canela en polvo a gusto de cada, o pistachos machacados (a la Jordana).

Elaboración:

1. Lavamos el arroz con agua fría en un chino.
2. En un cazo, hervir ½ litro de agua, calentamos hasta hervir, añadimos el arroz y dejamos hervir durante 2 minutos. Pasamos a un colador para escurrir el arroz y reservar.
3. En una cazuela plana y a fuego medio (nº 5.5) calentamos la leche con el palo de canela y la corteza del limón hasta hervir.
4. Retirar del fuego, tapar con papel transparente y dejar infusionar 20 minutos, retirar la corteza y el palo de canela.
5. Calentamos hasta hervir, echar el arroz y esperar que vuelva a hervir, cociendo a fuego moderado (nº 5) durante 30 minutos, cociendo y moviendo de vez en cuando.
6. Añadimos el azúcar, anís, cociendo y moviendo con cuchara de madera durante 15 minutos.
7. Añadir la nata y mezclar y dejamos a temperatura ambiente 5 minutos
8. Distribuir en 6 tazas y dejamos enfriar. Reservar en la nevera.
9. Se echa (a la hora de comer) canela en polvo según gusto de cada comensal, o pistachos machacados.