

ARROZA ESNEAREKIN

written by Errezetak



Arroza esnearekin jatorri oso zaharra du Asian, gero European eta Afrikan zehar zabaldu zen. XVI. mendetik aurrera, kolonizazioaren ondoren, Amerikara esportatu zen, lurralde amerikarrera emigratzen zuen merkataritza eta populazio europarraren ondorioz. Jarraitu beherago ematen ditudan trikimailu eta aholkuei, ondo prestatzeko eta, batez ere, gehien gustatzen zaizun emaitza lortzeko, arroz-esneak ñabardura asko izan baititzake azken testurari dagokionez.

4 Perts.

Osagaiak:

- 1L Esne osoa
- 200ml Esne-gain 35%MG
- 115gr Posteentzako arroza
- 100gr Azukrea
- 3 Kanela adar
- 1/2 Limoiaren azala

Denbora: 50 minutu

1.Kazola batean [esnea](#), [esne-gaina](#), [kanela](#) adarrak eta [limoi](#) azalak gehitu. Sutan jarri eta irakiten hasten denean, [arroza](#) gaineratu.



2. Su motelean, denbora guztian zehar irabiatu, gutxienez 3 minutuero, 25 minutuz. Denbora pasata, **azukrea** gehitu eta beste 10 minutuz sukaldatu. Ia prest dagoenean, sarriago mugitu beharko duzu, hondoan itsatsi ez dadin, eta lapikoan geratzen den esne likidoaren kantitatea zaindu, batzuek nahiago baitute saldatsuagoa besteak lodiagoa, beraz, puntu perfektua zuk erabakitzen duzu (gogoan izan sutatik alden du ondoren esne gehiago xurgatuko duela, eta, beraz, gustatuko litzaizukeena baino saldatsuago utzi behar duzula).



3. Limoi azalak eta kanela adarrak kendu. Katilu batzuetara zerbitzatu eta gaintik kanelarekin hautsezatu. Hozten utzi eta zerbitzatu. Momentuan kontsumitu daiteke, epela, baina normalean hotza jaten den postrea izaten da, beraz, ontzietan hozten utzi, eta erabat hotz dagoenean, hozkailuan gorde kontsumitu arte. Esango nuke hozkailuan gutxienez pare bat orduz egon behar duela fresko, eta gehienez 2-3 egunez iraun ohi duela hozkailuan arazorik gabe, nahiz eta lehortzen joan, batez ere film-paperarekin estaltzen ez baduzu.