

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

SEMANA SANTA PURA Y DURA

Ingredientes para 4 personas :

- 250 GR. de ARROZ
- 1 L. de LECHE
- 1 LATA MEDIANA de LECHE CONDENSADA
- 500 ML. de AGUA
- 1 RAMA de CANELA
- 1 CÁSCARA de LIMÓN
- CANELA MOLIDA

Preparación:

Paso 1

EN UNA OLLA AÑADIMOS LA LECHE, LA RAMA DE CANELA Y LA CÁSCARA DE LIMÓN Y PONEMOS A FUEGO MEDIO. POR OTRO LADO, PONEMOS EN UN CAZO EL ARROZ CON EL AGUA Y LO PONEMOS A COCER 5 MINUTOS. UNA VEZ LISTO LO ESCURRIMOS, LO ENJUAGAMOS Y LO AÑADIMOS A LA LECHE. INCORPORAMOS TAMBIÉN LA LECHE CONDENSADA Y MOVEMOS PARA QUE LIGUE TODO BIEN.

Paso 2

CUANDO ESTÁ LISTO, RETIRAMOS DEL FUEGO Y LE AÑADIMOS MEDIO VASO DE LECHE FRÍA, MEZCLAMOS Y DEJAMOS REPOSAR 10 MINUTOS MOVIENDO UN PAR DE VECES MÁS. (SI OS GUSTA MÁS LÍQUIDO AÑADID UN POCO MÁS DE LECHE ANTES DE PONER EN LOS CUENCOS) VERTEMOS EN LOS CUENCOS Y ESPOLVOREAMOS CANELA MOLIDA Y DEJAMOS ENFRIAR.