ARROZ CON LECHE



Creador: BEGO DIAZ



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas:

- 1 LITRO de LECHE
- 2 VASOS de ARROZ REDONDO
- 125 GR. de AZUCAR
- 1 CANELA EN PALO
- 50 GR. de CANELA EN POLVO

Preparación:

Paso 1

Se pone la leche a hervir con un palito de canela y un trozo de corteza de limón, cuando hierva se añade el arroz, hasta que este cocido, remover de vez en cuando para que no se pegue, cuando esté cocido se añade la azúcar y se deja cocer unos diez minutos. Servir con canela en polvo.