ARROZ CON LECHE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** karmela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Un rico y nutritivo postre que espero que os guste.

Ingredientes para 4 personas :

- 3 tazas de leche
- 1 Rama de canela
- 1 trozo de cascara de limon
- 5 cucharadas de azúcar
- 8 cucharadas de arroz
- canela en polvo para adornar

Preparación:

Paso 1

Ponemos una olla con la leche al fuego a la que añadiremos un trozo de cascara de limón, la rama de canela y el azúcar. También pondremos al fuego una olla con abundante agua y en el momento que empiece a hervir añadiremos el arroz, lo dejaremos hervir por espacio de 10m y lo colaremos, añadimos el arroz a la olla donde tenemos la leche infusionando (que debe estar hirviendo) y volveremos a esperar 10m mas. Pasamos el arroz a la fuente donde lo vayamos a servir y esperamos que se enfríe un poco, no te preocupes porque quede un poco caldoso el arroz absorbera el esceso , una vez frío adórnalo con un poco de canela en polvo.