Arroz con chocolates

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Puedes aromatizar la leche con ralladura de naranja y de limón. Le da otro punto.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 500 ml. de Leche
- 50 g. de Arroz
- 50 g. de Azúcar
- 50 g. de Chocolate para postres Nestlé
- 1 ´Canela en rama
- decoración de Chocolate blanco rallado

Preparación:

Paso 1

Pon a fuego lento en una cazuela la leche con la rama de canela y el arroz. Cuécelo a fuego lento, removiéndo de vez en cuando, durante unos 20 minutos. Antes de retirarlo del fuego añade el chocolate para fundir picado con un cuchillo y el azúcar. Cocínalo durante otros 5 minutos. Retira del fuego, vierte en unos recipientes individuales y deja que se enfríe. Decora el arroz con la ralladura de chocolate blanco.