

ARROZ CON LECHE



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** susanna gits



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 120 GR de ARROZ
- 800 ML de LECHE
- 1 LIMON
- 8 CUCHARADAS de AZUCAR
- 1 CANELA MOLIDA

Preparación:

Paso 1

DISPON EL ARROZ EN UN COLADOR Y LAVALO VARIAS VECES CON AGUA FRIA HASTA QUE ESTA SALGA CLARA LUEGO DEJALO ESCURRIR CUECELO CON 1L DE AGUA DURANTE 10 MINUTOS VUELVE A ESCURRILO Y REFRESCALO CON AGUA FRIA

Paso 2

LAVA EL LIMON SECALO CON PAPEL DE COCINA Y RETIRA UNA PARTE DE LA PIEL SIN LA ZONA BLANCA QUE PUEDE AMARGAR VIERTE LA LECHE EN UN CAZO AÑADE LA PIEL DEL LIMON Y LLEVA EBUCION

Paso 3

AGREGA ENTONCES EL ARROZ Y DEJA COCER A FUEGO LENTO DURANTE 15 MINUTOS, REMOVIENDO DE VEZ EN CUANDO CON UNA CUCHARA DE MADERA AÑADE EL AZUCAR SIN DEJAR DE REMOVER HASTA QUE SE DISUELVA DE TODO Y PROSIGUE LA COCCION UNOS 10 MINUTOS MAS

Paso 4

REPARTE EL ARROZ EN 4 CUENCOS INDIVIDUALES Y DEJALO ENFRIAR TAPALO CON FILM TRASPARENTE Y DEJALO EN LA NEVERA DURANTE 1 HORA RETIRALO Y SIRVELO ENSEGUIDA ESPOLVOREANDO CON UN POCO DE CANELA MOLIDA