

Arroz con leche y canela



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** sonia rosado so



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Puedes sustituir la leche de vaca por leche de soja, de oveja, de cabra... en fin, de cualquier cosa.

Ingredientes para 2 personas :

- 500 ml. de Leche
- 5 cucharadas de Nata líquida
- 75 g. de Arroz redondo
- 2 cucharadas de Azúcar
- 1 Limón
- 1/2 rama de Canela en rama
- 1/2 cucharadita de Canela en polvo

Preparación:

Paso 1

Pon la leche en una cazuela, agrega el arroz, el azúcar y la nata. Con un cuchillo, corta un trozo de la corteza del limón (sin coger la parte blanca, que amarga y nos jode el invento) y añádelo junto con la canela en rama. Pon todo a cocer a fuego suave durante 30 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue. Reparte en cacharritos y decora con canela en polvo.