



Arroz con Leche

Sirve a seis

1 taza de arroz de grano pequeño
2 palitos de canela entera
1 ½ taza de agua
1 taza leche entera
354 ml. de leche evaporada *
1 lata de 300 grs. de leche condensada
Canelo molida para servir

Lave bien el arroz y póngalo en una olla con la canela entera y el agua. Traiga a un hervor y hierva por unos diez minutos hasta que el agua este casi completamente absorbida. Aumente la leche entera, leche evaporada y la leche condensada. Mezcle bien.

Este vigilante de que su olla no rebalse. Si la leche empieza a querer rebalsar, simplemente mézclela. Cocine el arroz con leche por unos 20 minutos, hasta que el arroz este totalmente cocido. Apague el fuego y vierta el postre en un bol o en platitos hondos individuales. Si no lo va a servir caliente, cubra el arroz con leche con cobertor de plástico – directamente sobre el postre para que no se le forme una nata. Agréguele un poco de canela en polvo para servir. Buen provecho!

*Si no puede encontrar leche evaporada substituya con ½ taza de crema de batir con ½ taza de leche entera