

ARROZ CON LECHE

Rinde: Para 6 personas

INGREDIENTES:

- 1 taza de arroz
- 6 tazas de leche entera
- Una pizca de sal
- 1 raja de canela
- Ralladura de limón
- ½ taza de azúcar blanca o morena
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ taza de leche condensada, ajuste a su gusto
- ½ cucharada de esencia de vainilla

PREPARACIÓN:

- Enjuaga el arroz para eliminar el exceso de almidón.
- Escúrrelo y disponlo en una cacerola junto con la leche, el azúcar vainillado, una raja de canela, azúcar mascabado y ralladura de limón previamente lavada.
- Cuece a fuego lento durante 30 minutos, hasta que el arroz haya absorbido la leche.
- Deja enfriar.
- Dispón el arroz con leche en moldes individuales.
- Decora y refrigera una hora.

