

Arroz con Leche con Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Arroz grano largo: 200 Gramos

Canela: 1 Rama

Crema de leche: 150 Gramos

Leche: 900 c.c.

Vainilla: 1 Vaina

Azucar: 100 Gramos

Ciruelas pasas: c/n

Dulce de leche: c/n

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Lavar el **arroz** con abundante agua para eliminar parte del almidón.
- *Hervir* durante 2 minutos en agua con una pizca de sal
- Escurrir y lavar nuevamente.
- Calentar la leche con la *chaucha* de vainilla y la canela
- Agregar el *arroz* y cocinar hasta que se comience a ablandarse
- Incorporar el azúcar, la *crema*, terminar la cocción y dejar enfriar.
- Servir con dulce de leche o ciruelas pasas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-leche-con-dulce-de-leche>