

Arroz con leche de almendras

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Leche de almendras: 6 Tazas

Azúcar: 3/4 Tazas

Piel de naranja: 1/2 Unidad

Arroz: 2 Tazas

Canela en rama: 1 Unidad

Arándanos Secos: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Llevar a una olla a fuego medio leche de almendras, **arroz**, azúcar, rama de canela, piel de *naranja* por aprox 25 minutos revolviendo varias veces.
- Añadir *arándanos* secos, mezclar bien, dejar reposar por 3 minutos y servir con canela en polvo o ralladura de *naranja* por encima.

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