Arroz con leche de almendras



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Leche de almendras: 6 Tazas
Azucar: 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