

# Arroz con Leche con Pasas

Tiempo de preparación: 55 Min



## Ingredientes

**Leche Condensada:** 1 Lata

**Almendras tostadas fileteadas:** c/n

**Canela molida:** c/n

**Pasas:** c/n

**Vainilla:** 1 Vaina

**Agua:** 500 mililitros

**Arroz de grano corto:** 250 Gramos

**Leche:** 1 Litro

**Canela:** 2 Ramas

## Preparación de la Receta

- Mezclar el **arroz**, la leche y el agua en una *cacerola* mediana
- Añadir las ramas de canela, raspar las semillas de la vaina de vainilla y agregarlas a la *cacerola*, así como también la vaina
- Calentar a fuego medio, revolviendo a menudo
- Bajar el fuego a medio-bajo y continuar la cocción durante 30-40 minutos, revolviendo a menudo
- Si el *arroz* se pega al fondo de la *cacerola*, bajar más el fuego.
- Después de 40 minutos, retirar la rama de canela y la vaina de vainilla.
- Incorporar la leche condensada (o el azúcar y la crema) y, si está demasiado líquido, cocinar unos minutos más hasta que esté espeso pero muy cremoso
- Servir el *arroz* con leche caliente o frío, cubierto con pasas, almendras tostadas fileteadas (opcional) y una pizca de canela molida.

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