Arroz con Leche por Paulina Abascal

Ingredientes

Ralladura de limón: 1 Unidad
Arroz: 440 grs
Canela: 1 Rama
Leche Condensada: 397 grs
Agua: 1 Litro
Azucar: 150 grs
Extracto de vainilla: 5 cc
Leche: 1 Litro

Decoración

Canela: 20 grs
Lima para su ralladura: c/n
Pétalos de rosa: c/n
Cuadros de arroz inflado con malvavisco: c/n
Menta: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar el **arroz** en el agua hasta que esté suave.
- Calentar la leche con la canela, la leche condensada, la ralladura de *limón*, el extracto de vainilla y el azúcar.
- Vaciar la mezcla sobre el *arroz* y cocer a fuego bajo hasta que se espese
- Dejar enfriar.

Decoración

- Servir en tazones individuales y decorar con canela en polvo, pétalos de rosas, cuadros de *arroz* inflado, ralladura de *limón* y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-leche-por-paulina-abascal