

# Arroz con Leche Vegano

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Aceite de coco virgen:** 25 c.c.

**Arroz yamaní:** 500 Gramos

**Chaucha de vainilla:** 1 unidad

**Leche de castañas de cajú:** 1500 c.c.

**Sal:** 1 Pizca

**Agua de filtro:** 2 Litros

**Canela:** 1 Rama

**Coco rallado:** 70 Gramos

**Piel de limón:** 1 unidad

## Dulce de leche vegano

**Azúcar integral:** 20 Gramos

**Castañas de caju remojadas:** 100 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 20 c.c.

**Sal rosada:** 1 Pizca

**Dátiles descorazonados:** 600 Gramos

**Leche de castañas de cajú:** 400 c.c.

## Preparación de la Receta

- **Arroz con leche vegano**
- Colocar en una olla **arroz** yamaní, leche de castañas (solo 800 cc), el agua, la *chaucha* de vainilla, la piel de *limón*, la canela y llevar a fuego medio hasta que rompa hervor revolviendo.
- Cuando el *arroz* esté a casi  $\frac{3}{4}$  de su cocción agregar el azúcar integral y seguir cocinando hasta finalizar el punto del grano
- Retirar y agregar los 700 cc de leche de castañas restantes, el aceite de coco virgen, el coco rallado y la pizca de sal
- Reservar en frío.

## Dulce de leche vegano

- Licuar dátiles, castañas remojadas, leche de castañas, esencia de vainilla, azúcar integral y sal rosada hasta lograr una preparación lisa

## Armado

- Servir en plato hondo el *arroz* con leche frío y en el centro colocar una cucharada abundante de dulce de leche de dátiles.
- Terminar espolvorando con canela en polvo.

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