# 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 ¾ 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**