

Arroz con Leche y Canela

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Arroz bomba: 150 g

Leche: 750 ML.

Leche Condensada: 250 ML.

Canela: 1 Rama

Limon: 1 cáscara

Preparación de la Receta

- En una olla, colocar la leche, la leche condensada, la rama de canela y la cáscara de *limón*.
 - Calentar la leche con estos ingredientes para emulsionarla
 - Incorporar el **arroz**, permitiendo cocer entre 15 y 18 minutos.
 - Cuando haya terminado de cocerse, añadir azúcar y remover durante 30 segundos
 - Retirar la rama de canela y la cáscara de *limón*.
 - Verter la preparación en recipientes
 - Colocar en la nevera y dejar enfriar un par de horas.
 - Retirar y servir.
-
- Antes de servir, espolvorea por encima con canela molida y azúcar blanca.
 - Puedes decorar con unas tiras finas de cáscara de *limón* o una barrita de canela.

Para tentar a los máacute

- Si chicos, prueba con la receta de [arroz con leche y chocolate](https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-leche-y-chocolate).

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