elGourmet

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 m&aacute

- S chicos, prueba con la receta de arroz con leche y chocolate.

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