



ARROZ CON LECHE

1. INGREDIENTES

- 1 naranja
- 4 ramas pequeñas de canela
- 5 und. clavo de olor
- 100 gr. arroz
- 1 lata leche evaporada
- 1 lata leche condensada
- 100 gr. pasas morenas
- ½ cdt. esencia de vainilla

2. PREPARACIÓN

Corta un poco de piel de naranja, retirar la corteza blanca, reserva. Llena en un recipiente con agua caliente, añade las pasas y deja reposar hasta que dupliquen su tamaño, colar y reserva.

Agrega 4 tazas de agua, la piel de naranja, clavo de olor y la canela; en una olla y cocina hasta hervir. Añade el arroz lavado y cocina por 10 a 15 minutos a fuego lento.

Agrega las latas de leche evaporada y condensada, las pasas rehidratadas, la esencia de vainilla, cocina a fuego lento hasta que espesa la mezcla.

Prueba el punto de dulce y si lo necesita, agrega más azúcar o leche condensada. Y a servir con canela en polvo y/o coco rallado.

¡Acompáñalo con un cafecito caliente!

Fuente: acomer.pe

