



Arroz con leche

Ingredientes

- 8 cucharadas soperas de arroz de grano redondo
- 1l. de leche
- 2 palos de canela
- 5 clavos
- canela en polvo
- la cáscara de un limón
- 10 cucharadas soperas de azúcar
- 1l. de agua.

Preparación

Poner a cocer la leche con el palo de canela y la cáscara de limón, en otro cazo poner el agua a hervir, cuando rompa a hervir añadir el arroz, dejar cocer 10' .

Pasado este tiempo escurrir el arroz y añadir a la leche hirviendo, dejar cocer a fuego lento unos 10', probar que el arroz esté tierno pero tener cuidado de que los granos queden sueltos .

Pasado este tiempo añadir el azúcar, remover bien y dejar cocer otros 2' sin dejar de remover para que no se pegue .

Quitar los palos de canela, los clavos y la cáscara de limón, echar en tazones y dejar que se enfríe .

Para adornar añadir canela en polvo por encima .