

ARROZ CON LECHE

Ingredientes:

- 1 l. leche entera
- 110 gr. Arroz
- 200 gr. De azúcar
- Leche condensada
- Canela en rama
- Cáscara de limón y naranja
- 1 dl. Agua
- Una cucharada de maicena
- Canela molida
- Almendras



Elaboración:

- Ponemos la leche a hervir con la canela en rama, y las cáscaras de limón y naranja
- Aparte, en cacerola, ponemos el agua, cuando empieza a hervir ponemos el arroz lavado, moviendo para que no se pegue, antes de que se seque se incorpora la leche hirviendo, colada.
- Dejamos cocer, moviendo hasta que esté tierno, incorporamos el azúcar, reservando un poco, la leche condensada.
- Si ha dejado de hervir, esperamos hasta que vuelva a hacerlo, y lo ligamos con la maicena disuelta en un poco de leche.
- Poner a punto de azúcar usando el resto si es necesario
- Apartamos, dejamos que repose un momento, y repartimos en cazuelitas o platos al gusto.
- Para servir decorar con canela molida, almendras tostadas fileteadas o picadas.