

## Arroz con leche



**Autor:** DOWN VIGO

**Tiempo:** 50 minutos

**Para:** 6 personas



### Preparación

1. Poner en una tartera el litro de leche.
2. Ponerlo al fuego.
3. Echar el palo de canela y la corteza de limón, y también el azúcar.
4. Removemos.
5. Cuando la leche empiece a hervir echamos el arroz y automáticamente bajamos el fuego al mínimo, pero sin que deje de hervir.
6. Dejamos cocer entre 25-30 minutos.
7. Remover cada poquito con una cuchara de madera.
8. Cuando esté listo (lo probamos) lo vertemos en un bol o una fuente ancha.
9. Espolvoreamos la canela molida por encima.
10. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

### Ingredientes:

- » 1 litro de leche.
- » 100 grs de azúcar.
- » 250 gr de arroz.
- » 1 palo de canela.
- » Corteza de limón.
- » Canela molida

## **Ingredientes**

---

1 L de leche



100 grs de azúcar



250 grs de arroz



1 palo de canela



Corteza de limón



Canela molida



## Utensilios

---

1 tartera



1 cuchara de madera



1 fuente



## Preparación con imágenes

---

①



Lo primero... Ponemos en una tartera el litro de leche.

②



Segundo paso: Ponerlo al fuego.

③



Echar el palo de canela.

④



Echamos la corteza de limón, y también el azúcar.

Removemos.

⑤



Cuando la leche empiece a hervir echamos el arroz.

⑥



Bajamos el fuego al mínimo.

⑦



Dejamos cocer entre 25-30 minutos.  
Remover cada poquito con una cuchara de madera.

⑧



Cuando esté listo (lo probamos) lo vertemos en un bol o una fuente ancha.

⑨



Espolvoreamos la canela molida por encima.  
Dejar enfriar a temperatura ambiente.