

# ARROZ

## con leche

### 1. Ingredientes:

100 gr. de arroz lavado

3 yemas

2 ramas de canela entera

200 gr. de azúcar blanca

30 gr. de pasas

Cáscara de 1/4 naranja

400 ml. de leche evaporada

Clavo de olor

Esencia de vainilla al gusto

### 2. Preparación:

- Remoja las pasas en agua caliente.
- Cocina en una olla a fuego lento el arroz con la canela, el clavo de olor y la cáscara de naranja. Apaga el fuego cuando el agua se ha evaporado.
- Retira la cáscara de naranja, la canela y el clavo de olor del arroz.
- En la misma olla, agrega la leche evaporada y el azúcar y cocina a fuego lento. Remueve hasta que el líquido se evapore.
- En un recipiente aparte, coloca un poco del arroz endulzado con las tres yemas y mezcla. Luego regrésalo a la olla original.
- Cuela las pasas
- Añade la esencia de vainilla y las pasas húmedas. Mezcla y cocina por tres minutos más.
- Sirve y decora con canela en polvo.

¡Buen provecho!

#### CONSEJO:

Remoja el arroz con agua por 10 minutos para que suelte el almidón. Esto ayudará a que el arroz absorba mejor la leche.

