

Arroz Con Leche

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

1 $\frac{3}{4}$ tazas de agua

$\frac{3}{4}$ taza de arroz blanco de grano medio

1 taza de leche descremada, 1%

1 palito de canela

2 clavos, enteros

2 cucharadas de azúcar

1 taza de leche evaporada, descremada

$\frac{1}{2}$ taza de pasas

1 cucharada de extracto de vainilla

$\frac{1}{2}$ cucharadita de canela molida



PREPARACIÓN

1. En una olla pequeña, hierva el agua. Agregue el arroz, reduzca el fuego a bajo, cubra y cocine por 20 minutos, o hasta que se absorba el agua.
2. Mientras se cocina el arroz, en una olla mediana combine la leche de 1%, el palito de canela y los clavos. Deje remojar mientras se cocina el arroz.
3. Una vez cocido, agregue el arroz a la sartén con leche infundida con canela y vuelva a poner a fuego medio-bajo. Agregue azúcar y cocine durante 10-15 minutos, revolviendo regularmente hasta que el arroz haya absorbido la mayor parte de la leche.
4. Agregue la leche evaporada, las pasas, la vainilla y la canela molida. Revuelva para combinar y continúe cocinando a fuego lento durante 2 minutos.
5. Retirar del fuego, tapar y dejar reposar durante 5 minutos. Sirva con canela espolvoreada encima si lo desea.



Retroalimentación



"Me gustó que es cremoso y sabroso. No extrañe la leche entera."

Datos importantes

por porción

\$0.58

1 $\frac{1}{4}$ onza equivalente de granos

$\frac{3}{4}$ taza de lácteos

$\frac{1}{4}$ taza de fruta

