



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
50 minutos

## Información Nutricional

Energía:	203 Kcal
Proteínas:	6.8 g
Grasa Total:	3.4 g
Colesterol:	12,2 mg
H. de Carbono:	36.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	117 mg

## ARROZ CON LECHE AL CAFÉ Y CANELA

### Ingredientes

- ¾ Taza de arroz de grano corto
- 1 Trozo de cáscara de naranjas (sin la parte blanca)
- 1 Palo de canela
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Cucharaditas de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- 2 Cucharaditas de esencia de vainilla
- Canela molida para espolvorear

### Preparación

1.- Lava el arroz bajo un chorro de agua fría, estila y dispone en una olla. Agrega 4 tazas de agua fría, la cáscara de naranja, la canela y lleva a ebullición a fuego medio bajo. Cocina durante 30 minutos o hasta que se absorba gran parte del líquido.

2.- Luego, agrega la leche evaporada IDEA®L NESTLÉ®, lleva a ebullición nuevamente y cuando comience a hervir añade la leche condensada NESTLÉ®; cocina revolviendo durante unos minutos o hasta espesar ligeramente. Retira del fuego.

3. Fuera del fuego, agrega el café NESCAFÉ® TRADICIÓN® disuelto en un poco de agua caliente junto con la esencia de vainilla. Deja enfriar completamente y una vez listo, sirve en pocillo individuales espolvoreados con un toque de canela en polvo.