



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	0 Kcal
Proteínas:	0.0 g
Grasa Total:	0.0 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	0.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	0 mg

ARROZ CON LECHE TRADICIONAL CON SALSA DE BERRIES

Ingredientes

- 1 Lt. de leche líquida
- 1 Taza de azúcar
- 2 Palitos de canela
- 1 Trozo de cáscara de naranja o limón
- ¾ Taza de arroz de grano corto
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- Canela en polvo para espolvorear
- 1 ½ Taza de berries surtidos (congelados)
- ½ Taza de azúcar

Preparación

1.- Junta en una olla mediana la leche líquida con la azúcar, añade la canela y la cascarita de naranja o limón. Calienta a fuego medio hasta que alcance el primer hervor.

2.- Añade de una vez el arroz y cocina durante 25 a 30 minutos revolviendo de vez en cuando hasta cocer completamente el arroz y obtener una mezcla con una textura levemente cremosa. Finalmente añade la esencia de vainilla y deja enfriar.

3.- Para la salsa de berries, simplemente junta en una pequeña cacerola los berries con la azúcar y cocina durante 5 a 7 minutos hasta que espese levemente, retira del fuego y deja enfriar. Al momento de servir el arroz con leche frío, decora un poco de salsa de berries.

Nota

Si quieres dar mayor cremosidad a tu arroz con leche, agrega un tarro de crema Nestlé®.