

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

POSTRES

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

½ Taza de arroz

1½ Taza de agua

Cáscara de limón

1 Rama de canela

1 Litro de leche

¾ Taza azúcar blanca

¼ Cucharadita de sal

1 Cucharadita de vainilla

Canela en polvo

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

PREPARACION:

Utilizando una cazuela de tres cuartos, cocina a fuego mediano a alto el arroz con el agua, la cáscara de limón y la canela en rama hasta que se ablande el arroz.

Retira la canela de la cocción. Añada la leche, sal y azúcar. Déjalo cocinar a fuego mediano hasta que espese, aproximadamente una hora. Retira el pedazo de la cáscara de limón. Sírvelo en 8 pozuelos y polvoréalos con canela.