



## ARROZ CON LECHE

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1000 ml de leche entera
- 1 unidad de limón
- 160 g de arroz blanco
- 120 g de azúcar
- 25 g de mantequilla
- 1 rama de canela en rama
- canela en polvo
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Poner a calentar en un cazo, 1/2 litro de leche con el arroz y un poco de agua. Cuando esté caliente, añadir la cáscara de 1 limón y una rama de canela (añadir también una pizca de sal).
- Mientras se va evaporando la leche, remover de vez en cuando para que no pegue. Ir añadiendo poco a poco el resto de leche (que debe estar caliente).
- El arroz tiene que quedar cremoso. Añadir la mantequilla y el azúcar y remover hasta que quede bien disuelto.
- Retirar la cáscara de limón y la rama de canela. Colocar en una fuente, dejar reposar y espolvorear con canela en polvo.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 74.2 g	Grasas 15 g
Kcal 483	Proteínas 10.6 g