

Arroz con Leche Envasado

Ingredientes:

- 4 tazas de arroz
- 3 tazas de agua
- 1 1/2 tazas de leche
- 1 taza de azúcar
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/3 de taza de nuez, pasas o piñones
- 1 pizca de bicarbonato de sodio



1916 KCAL.



10 A 12 PORCIONES



\$ 40.54



1 HORA 15
MINUTOS

Preparación:

1. Pon el arroz, ya limpio y lavado, junto con el agua en una cacerola con tapa.
2. Deja esta mezcla a fuego lento hasta que hierva y después baja la flama al mínimo, cuidando que el recipiente permanezca cubierto.
3. Una vez cocido el arroz ponlo a enfriar.
4. En otra cacerola vierte la leche y añade el azúcar, canela y bicarbonato de sodio y deja hervir durante cinco minutos; agrega el arroz, las pasas, las nueces o piñones, según tu gusto. Mueve de vez en cuando el arroz con una pala para que no se pegue.
5. Una vez que se haya enfriado el arroz con leche, viértelo en recipientes de vidrio hervidos previamente durante 15 minutos. Al llenar los frascos cuida de dejar libre un espacio de un centímetro y tápalos.
6. Si guardas el producto en un lugar seco y fresco, puede durar en buen estado aproximadamente seis meses. Consúmelo directamente del frasco y utilízalo para preparar otros postres. Procura utilizar una cuchara limpia cada vez que extraigas el dulce, para no contaminarlo.



Guadalupe Medel
Secretaria y Ama de Casa

Esta Tecnología Doméstica fue publicada por primera vez en la Revista del Consumidor de septiembre de 1990.

