



Arroz con Leche



Qué necesitamos:

- 3 cucharadas de *Fécula de Maíz Maizena®
- ½ taza de arroz
- 3 astillas de canela
- 1 taza de agua
- 3 tazas de leche
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 cucharadas de uvas pasas
- 6 cucharadas de leche condensada

Preparémoslo juntos:

En una olla pongamos a cocinar el arroz con el agua hasta que se evapore. Dejemos cocinar el arroz a fuego bajo por 15 minutos con la olla tapada y luego adicionemos 2 tazas de leche junto con las astillas de canela. Cocinemos con la olla semi-tapada hasta que se evapore la mitad de la leche. Retiremos las astillas de canela, disolvemos la Fécula de Maíz Maizena® en una taza de leche, adicionémosla a la olla del arroz y revolvemos constantemente hasta que espese. Agreguemos la esencia de vainilla, la leche condensada, el azúcar, las uvas pasas y mezclemos todo. Dejemos cocinar por 8 minutos más a fuego muy bajo con la olla tapada.

Apaguemos el fuego dejemos entibiar y sirvámoslo decorado con canela en polvo.

