

Arroz con leche

Preparación

Se pone la leche a hervir con la corteza del limón y la canela en rama.

Cuando rompe a hervir se incorpora el arroz removiendo continuamente a fuego lento durante unos 20 minutos.

Entonces se le incorpora el azúcar y se deja hervir durante otros 8 ó 10 minutos más.

Se sirve frío, espolvoreando al gusto la canela molida.

Ingredientes

- 250 grs. de arroz de Calasparra.
- 1 litro de leche.
- 250 grs. de azúcar.
- Canela en rama.
- Canela en polvo.
- La corteza de un limón.

