

Arroz con leche, canela y nueces

.....

Grado de dificultad:

Complejo

Tiempo de elaboración:

80 minutos

Modo de conservación:

En heladera

Tiempo de conservación:

1 día aproximadamente

Utensilios a utilizar:

- Olla grande
- Tabla para cortar vegetales
- Cuchillo grande
- Cuchara de madera

Ingredientes y características de los mismos:

- 1250 cc. De leche de vaca puede ser descremada o entera, a elección
- 1 tacita de café de arroz blanco doble carolina
- 2 cucharas de azúcar integral preferentemente
- 1 cucharada de pasas de uva
- 1/2 cucharadita de cardamomo molido
- 50 gr. de nueces
- Canela molida a gusto

Preparación:

En una olla grande, llevar la leche a ebullición sin dejar de remover. Bajar el fuego y dejar cocinar por 20 minutos. Agregar el arroz, el azúcar y seguir la cocción por 45 minutos más hasta que espese y se reduzca aproximadamente a 1100 cc. Remover constantemente para evitar que se pegue. Además se recomienda usar olla de triple fondo o poner un dissipador de calor.

.....

Arroz con leche, canela y nueces

.....

Agregar las pasas de uva, el cardamomo y sin dejar de revolver alargar la cocción unos 4 minutos más. Cortar con el cuchillo las nueces, picar la mitad bien fino y la otra mitad en cuartos.

Armado del plato y presentación:

Servir el arroz en plato hondo, agregar las nueces picadas y terminar con la canela en polvo espolvoreándola por encima del plato.

Para 4 personas

.....