

Aprende a hacer un delicioso arroz con leche para la merienda

El arroz con leche es un postre versátil típico de muchos lugares del mundo que van desde España hasta Asia, pasando por Francia y que también se elabora en distintos países latinoamericanos. Este postre se consume en toda Venezuela desde la colonia al punto de formar parte de la dulcería criolla tradicional. Dicen que su ingreso fue de la mano de los andaluces y que luego se imprimió el sello nacional cuando se creó la variación del arroz con coco.

Ingredientes para la receta de Arroz con leche:

- 2 tazas de arroz blanco lavado
- 3 tazas de agua
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 cascara de limón
- 4 tazas de leche líquida
- 1 lata de leche condensada
- 300 g azúcar
- 1 rama de canela

Preparación de la receta de Arroz con leche:

1. Lavar el arroz hasta que el agua que escurra sea absolutamente transparente y reservar.
2. Incorporar, en una olla honda, el agua, la sal, la cascara de limón y el arroz previamente lavado.
3. Cocinar a fuego medio por 7 minutos o hasta que el agua casi se haya consumido.
4. Calentar en una olla aparte la leche, la leche condensada, el azúcar y la canela en rama, hasta hervir.
5. Retirar la cascara de limón y agregar la leche caliente al arroz, continuando la cocción entre 15 y 20 minutos o hasta que el arroz este completamente cocido.
6. Agregar más leche de ser necesario para evitar que se seque o se pegue el arroz.
7. Servir calenté o frío espolvoreado.

