

Arroz con coco venezolano

El **arroz con coco** es un postre muy popular en la mayoría de Latinoamérica y en Venezuela representa uno de los más tradicionales, sobre todo, en vísperas de Semana Santa, en donde la mayoría de las familias cercanas a las costas (lugar donde abunda el coco) lo sirven como parte de los 7 potajes principales de estas celebraciones.

Cómo hacer arroz con coco venezolano

En esta oportunidad te traemos una **receta de arroz con coco venezolano** súper fácil y rápida de hacer. Quedarás gratamente sorprendido con la cremosidad y untuosidad proveniente de las leches y con la crocantes que aporta el ingrediente estrella. ¡Toma nota del paso a paso!

Ingredientes

- 2 tazas de arroz
- 4 tazas de agua
- 8 tazas de leche de coco
- 2 tazas de coco rallado
- 1 rama de canela
- 4 clavos de olor
- 1 taza de azúcar
- 1 lata de leche condensada
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- Canela en polvo para decorar

Preparación

1. Lo primero que debes hacer es lavar muy bien el arroz con abundante agua.
2. Seguidamente, coloca el arroz en una olla junto con el agua. Procura que la olla sea de fondo grueso, para garantizar que el arroz no se pegue en el fondo. Deja cocinar por unos 10 minutos o hasta que el arroz haya ablandado un poco.
3. Luego, agrega la leche de coco, los clavos de olor, la canela y el azúcar. Remueve muy bien con ayuda de una cuchara de palo. Deja cocinar a fuego medio bajo por 10 minutos más.
4. Incorpora la leche condensada y baja al fuego al mínimo. Cocina por 30 minutos. A lo largo de todo este tiempo, remueve constantemente para evitar que el arroz se pegue.

5. Por último, adiciona el coco rallado y la cucharadita de sal. Continúa revolviendo y cocinando por 10 minutos más o hasta que el arroz haya adquirido una consistencia espesa o cremosa. Retira del fuego y deja enfriar para degustar. Espolvorea un poco de canela en polvo para decorar.

Tips para hacer arroz con coco venezolano

- Puedes sustituir la leche de coco por leche de vaca.
- Así mismo, puedes agregar frutos secos de tu preferencia, como pasas, albaricoques, entre otros.
- Se puede utilizar panela o piloncillo rallado en vez de azúcar refinada. En este caso, es conveniente disolver con un poco de agua la panela hasta obtener una especie de almíbar.
- Este postre se puede consumir tibio o bien frío.

comidasvenezolanas.org