



Sirve

4 a 6

Ingredients

1/2 Taza de arroz Grano Largo o Valenciano

2 Latas de Crema de Leche

1 Lata de Leche Condensada

2 Cucharaditas de Vainilla

1 Rama de Canela

1 Yema de Huevo

Canela en Polvo para Polvorear

500ml de Agua

Arroz con Leche

1. Lavamos el arroz una vez. Lo pasamos a una cazuela a cocinar en 500ml de agua con una rama de canela y una cucharadita de vainilla a fuego alto hasta que empieza a hervir.
2. Ya hirviendo el arroz bajamos a fuego medio y esperamos a que se gaste el agua mientras removiendo de vez en cuando para que no se pegue el arroz a la cazuela.
3. Cuando ya no veas agua en la cazuela le agregamos las dos latas de crema de leche y mantenemos a fuego medio bajo. Seguimos removiendo de vez en cuando para que no se nos queme la leche durante unos 8 minutos.
4. Ahora le ponemos la leche condensada y la otra cucharadita de vainilla y removemos hasta que se espese y quede con una textura cremosa y espesa.
5. Al llegar a la textura deseada le espolvoreamos la canela por encima a cada porción y las ponemos en el frio por unos minutos hasta que se enfríe y este listo para servir.
6. Buen provecho!



Serves

4 to 6

Ingredients

1/2 cup of Long Grain Rice or Valenciano Rice

2 Cans of Nestle Table Cream

1 Cans of Condensed Milk

2 Teaspoon of Vanilla

1 Cinnamon Stick

1 Egg Yolk

Ground Cinnamon

500ml of Water

Arroz con Leche

1. Rinse rice once and put it in a casserole to cook it in water. Add a cinnamon stick and a teaspoon of vanilla and cook over high heat until it starts to boil.
2. Once the rice is boiling, we lower it to medium heat and continue to stir so it does not stick to the bottom and let the water evaporate.
3. Once the water has soaked and evaporated we put the two cans of milk cream and keep it over medium low heat, stirring from time to time so that the milk does not burn for about 8 minutes.
4. Pour the can of condensed milk in, another teaspoon of vanilla and stir until it becomes thick and creamy. Give it time until it gets a thick texture.
5. Once you get the desired texture, sprinkle some cinnamon on top of each serving and put it in the fridge to cool for a few minutes.
6. Enjoy!