



cazo

1 litro de leche



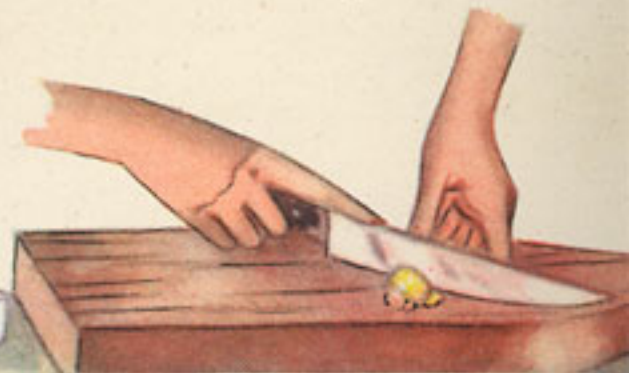
100 gramos de arroz

125 gramos de azúcar

50 gramos de mantequilla

1 barrita de canela

cáscara d



25 minutos



1 yema



vertido



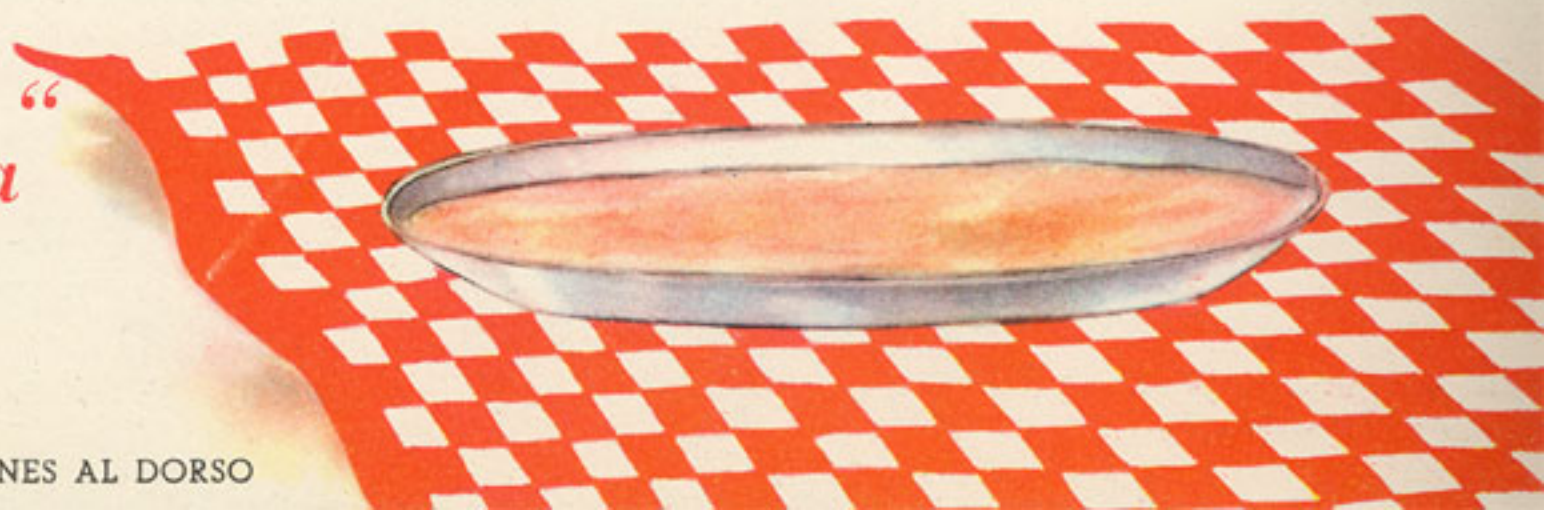
espolvoreo de canela

Arroz con leche

“Mi taberna”

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



ARROZ CON LECHE "MI TABERNA"

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

CAZO. · LECHE. · ARROZ. · AZUCAR.—En un cazo pondremos 1 litro de leche, 100 gramos de arroz, 125 gramos de azúcar, MANTEQUILLA · CANELA · CASCARA DE LIMON. 50 gramos de mantequilla, 1 bañita de canela y un pedacito de cáscara de limón.

HERVOR. · TIEMPO.—

Arrimaremos el cazo al fuego y, desde que la leche rompa a hervir, lo mantendremos en él por espacio de unos 25 minutos, sin dejar de revolver el contenido con una cuchara de madera.

CANELA EN POLVO. · YEMA · FUENTE.—

A continuación apartaremos del fuego el cazo, retiraremos la barra de canela y la cáscara de limón y mezclaremos una yema. Después verteremos el arroz con leche a una fuente, lo espolvorearemos con canela y lo dejaremos enfriar.

PRESENTACION.—

Lo serviremos en frío en la misma fuente.