ARROZ CON LECHE

Ingredientes:

2 litros de leche
2 Dátiles medjool
180 gr de arroz redondo
La piel de un limón
Ramita de canela

Preparación:

Ponemos a calentar toda la leche menos un vaso con la ramita de canela y la piel de limón.

Una vez rompa a hervir, añadimos el arroz y sin parar de remover bajamos a fuego medio.

Batimos los dátiles con el vaso de leche que hemos reservado. Lo pasamos por el colador por si queda algo de piel y añadimos al arroz con leche cuando ya lleve 25 minutos al fuego.

Con este tipo de arroz en 35 minutos ya estaba listo. A principios de semana hice una prueba y tardó un poquito más. Te recomiendo ir probando ya que depende de la marca de arroz necesita tiempos de cocción distintos.

Dejar enfriar y disfrutar fresquito con un poco de canela espolvoreada.

A mi hijo mayor la leche sin el arroz con el limón y la canela fresquita en la nevera le encanta. Así que tenéis otra alternativa para las meriendas.