

## - ARROZ CON LECHE -



### INGREDIENTES

- 1 taza de arroz
- 2 ½ tazas de agua
- 1 rama de canela
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 taza de leche
- 1 taza de leche evaporada
- ½ taza de leche condensada

### PROCEDIMIENTO

1. Coloca en una cacerola el arroz (sin lavar).
2. Agrega el agua con la ramita de canela y cocina a fuego medio durante 10 minutos o hasta que empiece a evaporar el agua.
3. Agrega el azúcar en este punto.
4. Cuando veas que el agua se ha evaporado casi toda, baja el fuego al mínimo y agregar las leches, revolviendo constantemente.
5. Sabrás que tu arroz con leche está listo cuando éste espese y cubra un poco la cuchara.

6. Apaga el fuego y ¡échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina!
7. Tapa y deja enfriar un poco.
8. Puedes servirlo al tiempo o refrigerarlo y servirlo frío con un toque extra de canela en polvo.