

Esta receta de arroz tiene la peculiaridad de ser dulce, un postre o tercer plato muy típico de la gastronomía. Nosotros haremos esta receta con unos ingredientes compatibles y sin endulzantes de ningún tipo, por lo que convertimos este delicioso plato en rico, sano y saludable, un dulce con el que podemos darnos un gusto de vez en cuando.

INGREDIENTES

- ▷ 100 gramos de **arroz blanco**.
- ▷ 1 litro de **leche de arroz**.
- ▷ Una rama de **canela**.
- ▷ La **cascara de un limón**, sin lo blanco.
- ▷ Una pizca de **vainilla** (opcional).

ELABORACIÓN

- ▶ Cogemos los 100 gramos de arroz y los lavamos bien. Si lo queremos hacer con arroz integral, que es lo recomendable, lo pondremos en remojo el día anterior. Siempre usar arroz redondo no largo, pues tiene más almidón y quedara más meloso.
- ▶ Añadir el litro de leche, la cascara del limón, la canela y la vainilla, y poner a cocer a fuego lento. Dejar cocer hasta que esté bien blando, un poco más de lo normal, así evaporamos un poco la leche y tendremos más dulzor de la leche de arroz que ya es dulce de por sí. Si lo creemos necesario le podemos poner un poco de panela o sirope de agave, pero no es necesario.
- ▶ Cuando este cocido lo pondremos en la nevera a enfriar, ya que solo apreciaremos su gran intensidad de sabor y los matices si está frío. Caliente es insípido.

SUGERENCIA DE PRESENTACIÓN.

Lo presentaremos en porciones no muy grandes, pues es un plato que llena mucho por su concentración. Lo podemos servir en copas o pequeños boles. Habremos quitado antes el limón y la canela si es en rama. Podemos espolvorear canela para decorar y pondremos algún detalle como una media rodaja de naranja, manzana o la fruta que tengamos a mano.

Que aproveche! On egin!

