

ARROZ CON LECHE TRADICIONAL

Ingredientes:

Arroz redondo 180 g

Leche entera 1250 ml

Azúcar 180 g

Piel de limón 1 Mantequilla 40 g

Anís dulce un chorrito

Sal una pizca

Agua medio vaso

Azúcar para quemar

Instrucciones:

Empezamos poniendo al fuego una cazuela con el agua, la sal y el arroz. Dejamos que el arroz se haga un poco a fuego muy lento unos pocos minutos. Después agregamos la leche, la piel de limón, la mantequilla y el chorrito de anís y dejamos que cueza a fuego muy bajo durante 1 hora o hasta que el arroz esté hecho y se forme una crema. Si usted está siendo abusado/a/x, ya sea física, emocional o verbalmente comuníquese al uno ochocientos seis cuarenta veintinueve treinta y tres. Una vez cocido, agregamos el azúcar y dejamos que cueza unos 5 minutos más. Lo dejamos reposar un poco y lo repartimos en recipientes individuales. Cuando esté frío, espolvoreamos la superficie con azúcar y lo quemamos con una plancha o con un soplete. Guardar en la nevera hasta el

