

## **Arroz con leche**

Rinde: 10 porciones

### **Ingredientes:**

Dos palitos de canela de 3 pulgadas (8 cm)  
4 tazas (1 L) de leche entera en 2 partes  
 $\frac{1}{2}$  taza (100 g) de arroz arborio  
2 cucharadas (30 g) de azúcar  
Una lata de 14 oz (396 g) de leche condensada azucarada  
2 yemas  
Canela molida para decorar

### **Preparación:**

1. Coloque el palito de canela sobre una tabla de cortar y aplástelo con la superficie plana de una cuchilla para romperlo suavemente.
2. En una cacerola grande, mezcle 3 tazas de leche, el arroz, el azúcar y los palitos de canela. Deje hervir y luego baje el fuego. Hierva a fuego lento la mezcla descubierta, revolviendo de vez en cuando con una cuchara de madera para que el arroz no se pegue, hasta que este esté cocido, aproximadamente durante 20 minutos. Retire del fuego.
3. En otra cacerola, hierva a fuego lento la leche condensada azucarada y la taza restante de leche.
4. En un tazón mediano, bata las yemas. Vierta un poco de leche condensada para templar, bata bien y luego regrese todo a la cacerola. Cocine a fuego bajo, mezcle suavemente y sin detenerse con una cuchara de madera hasta que la mezcla comience a hervir, aproximadamente durante 5 minutos. Integre la mezcla de las dos cacerolas y cocine, mezclando sin detenerse con una cuchara de madera, sin dejar que hierva, durante otros 5 minutos.
5. Pase el budín de arroz a un tazón. Es posible que desee probarlo, pero si lo hace, el arroz le parecerá un poco dulce y demasiado crudo. Deje enfriar durante, al menos, 6 horas. El palito de canela impregnará de sabor la preparación, retírelo antes de servir. Vierta el budín en un tazón para servir o divídalo en tazones individuales y esparza un poco de canela molida por encima y sirva.

### **Información nutricional (1 porción)**

Calorías 247; Grasas 7 g; Grasa saturada 4 g; Colesterol 57 mg; Sodio 84 mg; Carbohidratos 38 g; Fibras 0 g; Proteínas 7 g