**ARROZ CON LECHE: RECETA FAMILIAR**

**P**ara una libra de arroz del mejor, se lava y se deja en agua desde la víspera,

Luego se pone a fuego lento con un poco de agua, que apenas lo tape.

Cuando haya cocinado con esa agua revuelva 5 botellas de leche, con 2 libras de azúcar (Tan pronto se ponga cocinar se pone una astilla grande de canela).

La leche con el azúcar se le empieza a poner de a pocos, cuando haya secado el agua del principio; Cuando el grano este bien tierno se baja del fuego se le agrega media libra de mantequilla, y yemas de huevo batido; y un cuarto de vino oporto o blanco, y ciruelas o uvas pasas al gusto.

Nota: cuando este frio o reposado se le agregan las yemas para que no se corte.

Referencia: - dos cajas y media de leche. – azúcar a calcular. – tres yemas de huevo. – agregar las uvas pasas al vino para aromatizar.