

**Ingredientes**

• 200 grs de arroz

• 1Lt. Leche

• 180 grs de azúcar o endulzante

• 4 clavos de olor

• 1 cdta canela molida

• Cáscara de limón y naranja

**Preparación**

1. En una olla incluimos la leche con el azúcar o endulzante, clavos de olor, canela y cáscaras. Cocinar a fuego fuerte hasta que tome temperatura.
2. Bajar a fuego medio e incluir el arroz. Cocer durante 25 a 30 min revolviendo constantemente, para evitar que se pegue el arroz.
3. Al conseguir una textura cremosa y suave retirar del fuego.
4. Esperar que enfríe.

