

# Arroz con Leche

Rumaisa Abdulhai



# Motivación

- Se dicen que los colonizadores de España traía esta receta al mundo nuevo, pero realmente se ha originado durante del conquista islámica del Medioevo.
- Mi madre también hace este plato en casa, y por eso yo quería tratar hacerlo.



# Los ingredientes



Sirve 4

Tiempo Necesario: 38 minutos

- 7 tazas de agua
- 1 taza de arroz blanco de grano largo
- 2 palitos de canela
- 1 taza de arroz
- 1  $\frac{3}{4}$  taza de leche
- $\frac{3}{4}$  taza de azucar
- Una pizca de canela

## Paso 1:

Agrega agua, arroz, y palitos de canela en una cacerola grande y cocina en fuego medio. Hierve y cocina el arroz por 16-18 minutos.

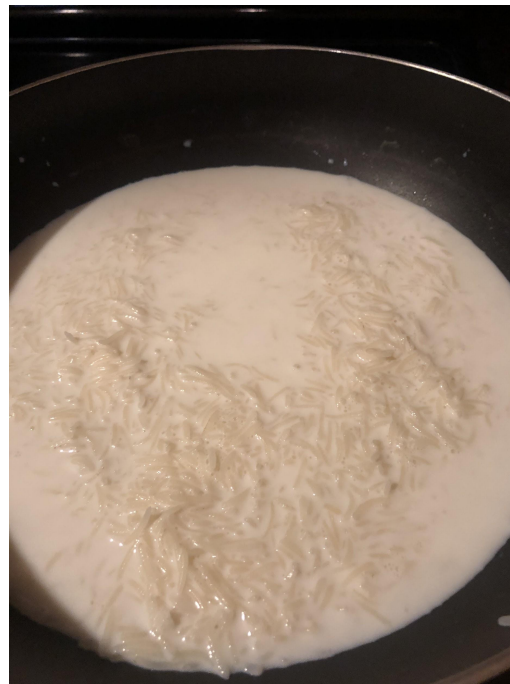


## Paso 2:

Cola el arroz y quita los palitos de canela.

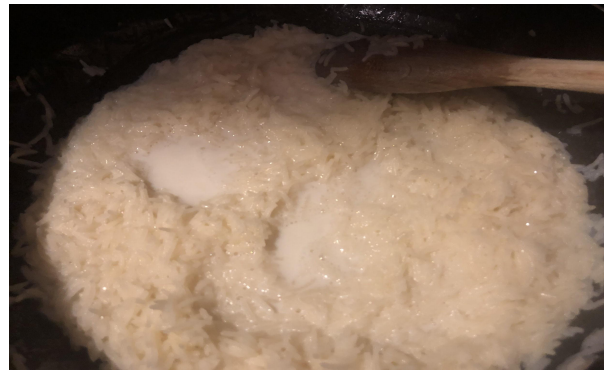
Agrega la leche al arroz y mézclalo juntos.

Hierve la mezcla.



## Paso 3:

Reduzca el calor y cocina por 20 minutos. La leche puede quemar fácilmente, y por eso es importante que mezclala con el arroz.



## Paso 4:

Vuelca arroz en tazas pequeñas y agrega una pizca de canela. Sirve y disfruta.



# Mis Luchas

- Antes de comenzar, me parecía que la receta fue fácil para hacer.
- No sabia que tenia que agregar más leche.
- Trabajé tarde a la noche...
- Mi madre trató de arreglarlo esta mañana y es ahora es mejor.
- El arroz parece normal y un poco duro.



# Lo que habría hecho diferente de la receta

- Habría hecho el arroz con leche con arroz cocido.
- Habría agregado más leche.
- Habría pedido ayuda a mi madre temprano.
- No habría usado arroz blanco de grano largo.

Gracias Por Tu Tiempo