

8
porciones


BLANQUITA

• RECETAS •

ARROZ CON LECHE Y COCO



INGREDIENTES

200 gr de arroz premium
1,5 litros de leche
200 gr de coco rallado
2 cucharadita de esencia de vainilla
220 gr de azúcar

PREPARACIÓN

Colocar la leche en una olla a fuego mediano y dejar que hierva. Agregar el coco rallado y la vainilla. Una vez que soltó el hervor, incorporar el arroz y mezclar de vez en cuando. Cocinar durante 30 minutos a fuego mediano hasta que el arroz esté cocido y la leche se haya puesto bien cremosa. Agregar el azúcar y cocinar por 5 minutos más. Servir en platos o cazuelitas individuales.