Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Arroz con leche de cabra

1h · 10 raciones · 327 kcal

Ingredientes

- **1500gr** de leche de cabra (previamente hervida) o leche entera
- **200gr** de arroz de grano redondo
- **3** - 4 tiras de piel de limón (sólo la parte amarilla)
- **4** - 5 tiras de piel de naranja (sólo la parte naranja)
- **1** palo de canela
- **1** pellizco de sal
- **230gr** de azúcar
- **70gr** de mantequilla (opcional)
- Canela molida para espolvorear

POR RACIÓN

Proteínas	**7 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**49 g**
Fibra	**1,9 g**

Elaboración

1. En una cacerola antiadherente ponemos la leche, la piel de naranja, la piel de limón, el palo de canela, la sal y cocinamos a fuego medio-alto durante 45 min.
2. Vamos removiendo.
3. Añadimos el azúcar y la mantequilla (opcional), seguimos cocinando 10 min. más.
4. Lo vertimos en los tarritos o en una fuente, retiramos las pieles de limón y naranja, el palo de canela y dejamos enfriar.
5. Servimos espolvoreando un poco de canela.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya