



Arroz con leche Universal

El arroz con leche es uno de los postres favoritos de los colombianos por ser dulce y cremoso, las mamás, las tías, la abuelitas y todos lo han probado. Incluso, se ha convertido en un alimento tradicional con pequeños secretos y variaciones en la receta.

Si estás antojado de un vasito, sigue la receta que desde Universal® te vamos a enseñar, será un placer para tu paladar.

Ingredientes:

- 1 taza de arroz blanco lavado
- 4 astillas de canela
- 2 tazas de agua
- 4 tazas de leche
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 ½ cucharadas de extracto de vainilla
- 1 ½ tazas de azúcar
- 12 onzas de leche condensada

Preparación:

Paso 1. Agrega

Agrega agua y las astillas de canela a la olla pequeña de tu **Juego de ollas antiadherente Universal®**.

Paso 2. Hierve

Hierve el agua y las astillas durante 10 minutos a fuego alto, reserva y desecha las astillas.

Paso 3. Añade

Añade el agua de canela y el arroz a la olla grande tu **caldero brillo perlado Universal®** y cocina por 5 minutos a fuego medio.

**Paso 4. Mezcla**

Añade la sal, la mantequilla, el extracto de vainilla, las 2 tazas de leche y el azúcar. Revuelve bien para mezclar y cocinar sin tapar, durante 15 minutos aproximadamente.

Paso 5. Revuelve

Reduce el fuego a bajo y agrega el resto de la leche normal y la leche condensada. Luego, revuelve con una cuchara de madera y cocina durante 1 hora y 15 minutos o hasta que el arroz con leche espese.

Paso 6. Retira

Revuelve bien y retira del fuego. Deja enfriar a temperatura ambiente y recuerda que la consistencia debe ser muy cremosa.

Paso 7. Refrigerera

Refrigerera por lo menos durante una hora o si puedes, toda la noche.

¡Disfruta en familia!