



Arroz con Leche

Description

I used to think this recipe was just Colombian, but is a very popular dessert everywhere you go. The method varies but it's always the family favourite.

Arroz con Leche or Rice Pudding (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de arroz.
- 500 mililitros de leche.
- 500 mililitros de agua.
- 150 gramos de azucar o panela
- 1 astilla de canela
- 1 cucharada de esencia de vainilla.
- 1/2 taza crema de leche.

Preparación

1. Colocar el arroz en remojado con agua por lo menos por 2 horas.
2. En una olla mediana colocar la leche, el agua, el azúcar, la canela y la esencia de vainilla.
3. Poner a fuego medio y dejar hervir.
4. Agregar el arroz y dejar cocinar por 30 minutos o hasta que este suave el arroz y revolver constantemente con una cuchara de palo.
5. Cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, agregar la crema de leche cocinar por 5 minutos mas.
6. Dejar enfriar un poco antes de consumir.

Nota: Se puede servir con canela en polvo, uvas pasas o dulce de moras.

Rice Pudding (English version)

Ingredients

- 250 grams of rice
- 500 mililtres of milk.
- 500 mililtres of water.
- 150 grams of sugar.
- 1 cinnamon stick.
- 1 tbsp vanilla extract.
- 1/2 cup double cream.

Preparation

1. Soak the rice in water for at least 2 hours.
2. In a medium saucepan, place the milk, water, sugar, cinnamon and vanilla.
3. Place over medium heat and bring to boil.
4. Add the rice and leave to cook for 30 minutes or until the rice is soft, stirring constantly with a wooden spoon.
5. When the mixture begins to bubble, lower the heat and add the double cream and cook for other 5 minutes.
6. Cool slightly before serving.

Note: Serve with cinnamon powder, raisins or blackberry jam or other fruit.