



Masato de Arroz

Description

This drink is very traditional and I love it with Pandebonos and Pandeyucas. Full of flavour and with a thick taste, it takes me back to my primary school days.

Masato de Arroz or Rice Drink (English version below)

Ingredientes

- 2 litros de Agua
- 200 gramos de arroz
- 1 libra de azúcar
- 1 onza de harina de trigo
- 2 astillas de canela
- 3 clavos de olor
- Cascara de piña (opcional)

Preparación

1. Se pone el azúcar, 1/2 litro de agua en una olla a fuego medio alto para hacer el almíbar y se cocina por 20 minutos.
2. Se lava el arroz y se cocina en otra olla con el resto del agua por 30 minutos.
3. Luego se saca el arroz a un recipiente aparte y se tritura en una licuadora o procesador de alimentos.
4. En la olla donde se cocino el arroz se agregar el arroz triturado, el almíbar, clavos, canela y la harina de trigo y (opcional se agreaga la cascara de piña).
5. Se cocina por otros 30 minutos, revolviendo de vez en cuando con una cuchara de palo.
6. Se deja enfriar y se sirve.

Nota:

Se puede decorar al servir con canela en polvo en vasos independientes.
Es posible dejarlo por unos días en un recipiente plástico para que se fermente y así tenga mas sabor.

Rice Drink (English version)

Ingredients

- 2 litres water
- 200 grams rice
- 1 pound sugar
- 1 ounce wheat flour

- 2 cinnamon sticks
 - 3 cloves
 - Pineapple peel (optional)
-

Preparation

1. Put the sugar, 1/2 litre of water in a saucepan over medium-high heat to make the syrup and cook for 20 minutes.
2. Wash the rice and cook in another pot with the rest of the water for 30 minutes.
3. Rice is then removed to a separate container and ground in a blender or food processor.
4. In the pot where the rice is cooked add the rice grinding, syrup, cloves, cinnamon and wheat flour and (pineapple peel it's optional).
5. Cook for another 30 minutes, stirring occasionally with a wooden spoon.
6. Cool and serve.

Note:

You can decorate to serve with cinnamon powder in separate vessels.

You can leave it for a few days in a plastic container to ferment and thus have more flavour.