

Arròs amb llet

Cuba

Yoandra Planche

Ingredients

½ l de llet
150 g d'arròs rude
Sucre al gust
Pell de llimona
Canyella en pols

Preparació

Poseu la llet i la pell de la llimona ben neta en una cassola a foc lent i, quan comenci a bullir, incorporeu-hi l'arròs i el sucre.

Feu-ho coure durant 20 minuts, aproximadament. Aneu-ho remenant, de tant en tant, amb una cullera de fusta, fins que quedi espessa.

Quan sigui cuïta, poseu-la en un plat a refredar i empolvoreu la amb canyella mòlta.