



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ CON LECHE DE ALMENDRAS ARS



RECETA TÍPICA DE SEMANA SANTA EN LA ALPUJARRA

INGREDIENTES:

350 Gr. de Almendras.
3 L. de Agua.
250 gr. de Arroz.
350 gr. de Azúcar.
Canela molida (opcional).

ELABORACIÓN:

Escaldamos las almendras y una vez templadas les quitamos la piel, cuidando que no quede ningún resto pues destacaría bastante sobre lo blanco. Las echamos en una olla y el agua, le pasamos la batidora y que quede todo muy fino. Lo ponemos al fuego y cuando está caliente le ponemos el arroz. Bajamos el fuego a suave, pues tiende a subir como la leche normal. Procuramos no dejar de mover, pues también se pega al fondo. Cocemos durante 30 minutos y cuando el arroz esté en su punto (al gusto) le ponemos el azúcar (también al gusto). Quedará un poco líquido, pero según va enfriando se va espesando, que quede jugoso pero cuajaico. Distribuimos en una fuente o en cuencos individuales y decoramos con canela molida.

<https://www.mepillasquisando.com>