



<https://www.mepillasguisando.com>



ARROZ CON LECHE DEL SACROMONTE



TEXTO LITERAL DEL MANUAL PRÁCTICO DE COCINA AL ALCANCE DE TODOS DE 1874.

INGREDIENTES:

- 1 L. de leche.
- 140 gr. De Arroz.
- ¼ kg. De Azúcar.
- Canela en polvo.
- Piel de un limón (sin lo blanco).
- Agua.

ELABORACIÓN:

Compras arroz del más blanco y lo limpias. Ya limpio, pones a cocer en un perol agua suficiente. Al romper a hervir, echamos el arroz. Ya medio cocido, le escurres el agua y en su lugar le echas leche. Lo dejas cocer con ella con la piel del limón. Le vas añadiendo leche, según vaya embebiendo, hasta estar casi cocido. Ya que lo está, le echas azúcar suficiente. Cocido del todo, lo pruebas y echas en una fuente. Lo rocías con canela por cima y lo tapas.

<https://www.mepillasguisando.com>