

Arroz con Manzana (Cocina Centroamericana)

Módulo I. Cocina Latinoamericana



Ingredientes

- Arroz grano largo americano ½ taza
- Agua caliente 2 tazas
- Pieza canela 2 pza
- Manzana roja en cubos 1 pza
- Leche de almendra 2 tazas
- Leche condensada ½ taza
- Almendra rebanada 20 g

Preparación

- Hervir agua en una olla, agregar el arroz y una raja de canela, cocinar a fuego alto durante 15 minutos o hasta que el arroz esté cocido. Enfriar y reservar.
- Verter la bebida de almendra con manzana, leche condensada y los cubos de manzana. Mezclar hasta integrar por completo los ingredientes.
- Servir en vasos altos; decorar con canela molida y almendra rebanada.
- Para evitar oxidación, colocar los cubos de manzana en un tazón con agua y gotas de limón.

MÁS
POR MENOS

