

<br /> <p></p> <div style="margin-top: 20px; width: 660px; background: #c9c9c9; height: 336px; padding: 15px;"></div>  
<p></p> <p></p> <p><strong>Ingredientes:</strong></p> <p>250 grs. de arroz.<br />400 grs. de az<sup>ú</sup>car.<br />2 litros de leche natural.<br />1 lim<sup>ón</sup>.<br />Canela en rama y molida<br /><br /><strong>Elaboraci<sup>ón</sup>:</strong></p> <p>Poner al fuego una cazuela con la leche y echar el arroz. Remover todo mientras se va cociendo. Cuando la leche empiece a hervir echar la corteza del lim<sup>ón</sup> y el palo de canela.<br /><br />Cuando el arroz est<sup>é</sup>bien cocido, a<sup>ñ</sup>adir el az<sup>ú</sup>car y seguir removiendo, para evitar que se pegue. Mantener cociendo hasta que espese.<br /><br />Pasar el arroz a una fuente, sacarle la corteza de lim<sup>ón</sup> y la canela en rama y dejarlo enfriar, incluso se puede meter en el refrigerador. <br />Cuando est<sup>é</sup>fr<sup>ío</sup>, espolvorear por encima con la canela en polvo. <br /><br />Servir fr<sup>ío</sup>.</p>