



ARROZ AL CAFE

Ingredientes:

- 2 ½ de tazas de agua (625 ml)
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente y escurrido
- 2 tazas de leche (500 ml)
- ½ de taza de azúcar
- 4 cucharadas de café soluble
- ¼ de taza de ron (60 ml)
- Almendras fileteadas para decorar.

Procedimiento:

1. Calienta el agua hasta que suelte el hervor, agrega el arroz y deja cocinar hasta que se haya cocido por completo.
2. Añade la leche previamente mezclada con el azúcar y el café deja hervir a fuego bajo durante 10 minutos, agrega el ron y continúa la cocción hasta que espese ligeramente. Retira del fuego y deja enfriar por completo.
3. Ofrece en copas decorando con las almendras fileteadas.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4