



ARROZ CON LECHE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 4 tazas de agua (1 litro)
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente y escurrido
- 1 ½ latas de leche evaporada
- 200 g de chocolate semiamargo, en trozos
- 1 lata de leche condensada
- Frutas rojas para decorar

Procedimiento:

1. Hierve el agua y agrega el arroz, deja cocinar hasta que se cueza por completo.
2. Por aparte calienta la leche evaporada y agrega el chocolate mezcla hasta que se funda por completo. Añade la leche condensada e integra.
3. Vierte la preparación anterior al arroz ya cocido. Cocina a fuego bajo hasta que se espese ligeramente. Retira del fuego y deja enfriar por completo.
4. Ofrece en copas decorando con las frutas rojas.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6