

# Arroz con leche vegetal

## Ingredientes

- 150 gr. de arroz
- 1 l. de leche vegetal
- 1 limón
- 2 ramas de canela
- Azúcar (blanco o moreno)
- Canela en polvo
- Sal



## Preparación:

En una cazuela, hierva unos 5 minutos, a fuego lento, la leche vegetal con la canela en rama, partida en dos o tres trozos, y la piel del limón lavado (sólo la parte amarilla, ya que lo blanco da mucho amargor). También agrega unos

granos de sal. Cuidado porque la leche crece cuando hierva y puede rebosarse.

Añade el arroz y deja cocer, siempre a fuego lento, hasta que el grano esté blando. Esto dependerá del tipo de arroz, ya que el integral tarda más en cocinarse. Remueve de vez en cuando con una cuchara de madera.

Si empieza a quedarse sin caldo, añade más leche caliente.

Cuando empiece a ablandarse el arroz, añade azúcar al gusto y mezcla bien.

Sirve el arroz con leche en platos soperos, espolvoreado con canela en polvo.

Si no tuvieras limón, te sirve igual la piel de una naranja, que le dará un aroma distinto pero igualmente delicioso.

Puedes probar con distintas leches vegetales: soja, arroz, avena, etc.