



# Arroz con leche

## Ingredientes

- 2 l de leche
- 150 g de arroz arborio
- 250 g de azúcar
- 1 rama de vainilla

## Elaboración

1

Ponemos la leche junto con la vainilla abierta por la mitad a fuego lento.

2

Cuando esté caliente añadimos el arroz.

3

Subimos el fuego para que tenga un pequeño borbotón y se vaya evaporando el agua de la leche poco a poco. Lo dejamos así durante 20 minutos aproximadamente. Con esto conseguimos que el arroz a la vez que se cuece, se espese.

4

Pasados los 20 minutos añadimos el azúcar y dejamos otros 5 minutos más.

5

Retiramos del fuego y lo servimos templado.