



Arroz con leche y duraznos

Categoría: Postre

Un postre tradicional para consentir a tu familia



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 pzas Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 1 tza de Leche entera
- 1/2 tza Leche de coco
- 60 g de Leche condensada
- 50 g de Uvas pasas
- 1/2 taza de Coco rallado tostado
- 1 cda de Canela molida
- 2 tazas de Arroz cocido
- 1/2 taza de Almíbar de los duraznos



Preparación

1. Picar en cubos pequeños los duraznos en almíbar. Reservar el almíbar.
2. Calentar en una olla la leche entera, la leche de coco, la leche condensada, las uvas pasas, el coco tostado y la canela molida, mezclar.
3. Agregar el arroz cocido, el almíbar de los duraznos y los cubos de duraznos. Cocinar por 5 minutos hasta que tome consistencia.
4. Servir y espolvorear con canela molida.