



Arroz con Leche de Coco y Uchuva

Ingredientes (para 4 personas)

Para el arroz con leche de coco

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor
- 6 tazas de leche
- 2 tazas de leche de coco
- ½ taza de azúcar
- 1 astilla de canela
- 1 tallo de limonaria (la parte blanca)

Para el dulce de uchucas

- ½ taza de agua
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 taza de uchucas
- 1/3 taza de coco cortado en láminas y tostado



Preparación

1. Mezcla la leche, la leche de coco, el azúcar, la canela, la limonaria y el arroz Diana Vitamor en una olla a fuego medio.
2. Cocina durante 30 minutos revolviendo ocasionalmente, hasta que el arroz quede completamente cocido y esté húmedo. Deja enfriar y lleva al refrigerador.
3. Combina el agua, el jugo de limón y el azúcar en una sartén a fuego medio. Cocina hasta lograr un almíbar ligero.
4. Añade las uchucas y báñalas con el almíbar hasta que estén completamente cocidas pero mantengan su forma.
5. Sirve el arroz con leche de coco con el dulce de uchucas y espolvorea el coco por encima.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.