



## ARROZ CON LECHE Y FRESAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 16 fresas
  - 4 cucharadas de arroz
  - 950 ml de leche entera
  - 6 cucharadas de azúcar blanca
  - 1 cucharadita de vainilla
  - Panela cremoso La Villita
- Para decorar**
- 4 fresas lavadas y cortadas
  - 5-10 semillas de pistache (opcional)

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, demos un toque de frescura a ese arroz con leche clásico.

Primero lavamos bien el arroz, lo dejamos remojando en una taza por media hora. Lo colamos, revolvemos con 1 cucharada de leche y 1/2 taza de Panela Cremoso La Villita. Picamos la mitad de las fresas y la otra mitad las trituramos.

En una olla grande hervimos el resto de la leche, colocamos el arroz y mezclamos. Cuando hierva bajamos el fuego y dejamos cocer hasta que el arroz absorba la leche. Agregamos el azúcar y la vainilla. Quitamos del fuego y dejamos enfriar a temperatura ambiente. Añade las fresas y lleva al refrigerador.

Decora con el resto de las fresas y pistaches. ¡A disfrutar!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita