

Arroz con leche y frutos secos

Ingredientes:

1 cucharada/s	Aceite oliva
2 vaso/s	Arroz cocido
1 vaso/s	Azúcar
1 vaso/s	Leche

Frutos secos machacados

Elaboración:

Moler el arroz de 2 a 3 veces o triturarlo, cociéndolo previamente.

Añadir la leche, azúcar y aceite y poner al fuego moviendo constantemente.

Baje la temperatura hasta que forme una especie de masa.

Untar un molde, puede ser cuadrado o redondo de aluminio preferiblemente.

Esparcir los frutos secos, poner la masa, igualar la superficie con la mano.

Untar la superficie con aceite, esparcir los frutos secos restantes y meter en el horno hasta que dore.