

Arroz con leche y frutos secos

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0

1 cucharada/s	Aceite oliva
2 vaso/s	Arroz — cocido
1 vaso/s	Azúcar
	Frutos secos — machacados
1 vaso/s	Leche

ELABORACIÓN

Moler el arroz de 2 a 3 veces o tritararlo, 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.