

Arroz con leche y frutos secos

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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.