

Arroz  
con leche

## Ingredientes:

para 4 personas

## Arroz con leche:

- Arroz redondo: 50 g
- Nata para montar (crema de leche) 150 g (30% materia grasa)
- Leche entera: 300 ml
- Caña de vainilla: 1 rama
- 4 unidades de
- Manzana verde cortada en cubitos: 100 g
- Almendras laminadas: 30 g

## Cantidad de ingredientes por porción:

- Arroz con leche por : 30 g
- por porción: 18 g
- Manzana cortada en laminas: 10 g
- Almendras laminadas: 3 g

## Elaboración:

1.

Hierve la crema con la leche y la caña de vainilla raspada.

2.

Agrega el arroz y cocina a fuego lento durante unos 30 minutos, revolviendo regularmente para evitar que el arroz se pegue al fondo de la cacerola.

3.

Con un cuchillo, corta la parte inferior del para sacar la sorpresa.

4.

Con una cucharita, agrega la manzana cortada dentro del .

5.

Con una manga pastelera, llena el interior del con el arroz con leche (deja un poco de arroz con leche en la cacerola).

6.

Con un pincel, moja en diagonal el huevo en el jugo del arroz con leche que has dejado en la cacerola para pegar las almendras laminadas.

Tiempo de cocción: **40 minutos**  
Tiempo total de preparación: **2 horas**

Porciones: **4**  
Por porción: **61 g**  
Por porción: **204 kcal**