

Risengrød – Papilla de arroz

Escrito por Asal y Fatma de HF161 en colaboración con Almudena, Dori, Ana, Marganta y Chema de la Escuela Oficial de Idiomas en Alcalá de Henares, España.



Lista de ingredientes:

- 1 litro de leche
- 50 gramos de mantequilla
- canela
- 180 gramos de arroz
- 3 dl de agua
- una cucharadita de sal
- 4 cucharadas de azúcar

Como hacer el plato:

- Hervir el agua y el arroz en una cacerola.
- Cocer el arroz a fuego moderado y agitar durante aproximadamente 2 minutos.
- Anadir la leche y llevar la mezcla a ebullicion. Cocinar a fuego lento.
- Remover durante diez minutos.
- Tapar y cocinar durante 25 minutos.
- Si la papilla parece líquida luego hervir durante aproximadamente otros 5 minutos sin la tapa.
- Mezclar el azúcar y la canela.
- Servir caliente con azúcar, canela y mantequilla.