

Será por recetas



Arroz con cocos

Recetas de arroz, Recetas fáciles

 4 Personas

 60 Minutos

 Fácil

 Enviada el 06/07/2012

Ingredientes

- 1 taza de arroz
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de clavo en polvo
- 1 coco rallado
- 1 trozo de jengibre machacado
- ½ taza de pasas
- 1 taza de azúcar
- 6 ramas de canela.
- Canela en polvo

Elaboración

Primero extraer la leche del coco y poner la suficiente agua tibia para medir 6 tazas.

Poner el arroz en agua por media hora. A 5 tazas de leche de coco incorporar el jengibre, clavo en polvo, las ramas de canela, sal, arroz, y cocer a fuego lento.

Cuando se haya evaporado un poco la leche, echar el azúcar, las pasas y otra taza de leche de coco. Servir y espolvorear con canela.



Autor receta de Arroz con cocos

Sweetest

 42 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 05/07/2012