

ARROZ CON COCO

INGREDIENTES

1 Coco rallado o en trozos pequeños
1 taza de arroz blanco
1 taza de leche de coco
300 gr de papelón rallado
3 tazas de agua
5 clavitos de olor
1 rama de canela
Una pizca de sal y canela en polvo

PREPARACIÓN

Para la leche de coco

Preparamos la leche de coco casera con 1 taza de agua caliente por cada coco rallado, lo licuamos y lo colamos en un colador de tela

Para el arroz

Lavamos el arroz en un colador con abundante agua. Reservamos.
Colocamos en una olla con una taza de agua, el papelón y lo cocinamos a fuego bajo hasta que se disuelva. Colamos y reservamos
Ponemos el arroz en una olla con las 2 tazas de agua y le agregamos la leche de coco, la sal, la canela, los clavitos y si lo desea, trozos pequeños de la pulpa de coco sobrante, removemos todo y cocinamos a fuego medio hasta que el arroz este blando
Bajamos el fuego al mínimo, añadimos el agua de papelón tibia y cocinamos hasta que se evapore.
Retiramos la canela y los clavitos, vertemos el arroz en moldes individuales, espolvoreamos con canela en polvo por encima, dejamos enfriar para luego refrigerar.

SUGERENCIA

Si no consigue el coco, puede comprar la leche de coco ya envasada o en lata