



« ARROZ CON "DUZ" »

Riz au lait de Carmen et Carmencita

Ingrédients pour 4 personnes

- 250g de riz
- De l'eau pour la cuisson du riz
- 200g de sucre
- 2 cuillères d'huile d'olive
- L'écorce d'un citron et d'une orange
- 1 bâton de cannelle
- De la cannelle en poudre

Préparation

- Attention la recette diffère du riz au lait ! Cette recette est plus douce, plus sucrée.
- Faire cuire le riz avec le bâton de cannelle et l'écorce de citron et d'orange,
- Une fois le riz cuit, ajouter 2 cuillères d'huile d'olive, et le sucre, puis remuer,
- Remplir des ramequins avec le riz, puis en décoration y apposer de la cannelle en poudre, et pourquoi pas quelques écorces de citron ou d'orange.

