

# Arroz con Leche de Coco y Granada



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 25min  
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/arroz-con-leche-de-coco-y-granada>

## Preparación

En una olla mediana combine 1-1/2 tazas de agua y el arroz, dejar hervir. Reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento, cubierto, 10 minutos, revuelva ocasionalmente.

Agregue 2 tazas de leche de coco, más el azúcar, la ralladura de naranja y la sal.

Aumentar el fuego a medio-bajo y cocine por 10 minutos o hasta que esté cremosa y espesa, revolviendo con frecuencia. En un tazón pequeño bata la 1/2 taza de leche de coco restante y el huevo. Agregar a la mezcla de arroz y cocine y revuelva 2 minutos. Retire del fuego, y transfiera a un tazón. Cubra y refrigere por varias horas, la mezcla se espesa a medida que se enfría. Agregar los granos de granada justo antes de servir. Servir frío o a temperatura ambiente.



## Ingredientes

- 3/4 taza/s Arroz
- 2-1/2 taza/s Leche de coco
- 1/2 taza/s Azúcar (puede usar menos si no lo quiere tan dulce)
- 1 cucharadita/s Ralladura de naranja
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 Huevo
- 1 taza/s Granada

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Económico, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces