

# Arroz con Leche



## Glosario

**Herencia cultural:** Conjunto de tradiciones, costumbres y conocimientos que se transmiten de generación en generación.

**Indígenas:** Poblaciones originarias de un lugar.

**Africana:** Relacionado con África o sus pueblos.

**Colonizadores:** Personas que establecen una colonia en un territorio.

**Raíces:** Orígenes o principios de algo.

**Pasas:** Uvas deshidratadas.

**Celebraciones:** Eventos festivos que marcan una ocasión especial.

**Navidad:** Celebración cristiana del nacimiento de Jesús.

**Festividades:** Fiestas o celebraciones de carácter cultural o religioso.

## Historia del arroz con leche

El arroz con leche es un postre tradicional muy apreciado en Colombia y en muchos otros países de América Latina y España. La historia del arroz con leche en Colombia es parte de la rica **herencia cultural** y culinaria que combina influencias españolas, **indígenas** y **africanas**.

El arroz con leche llegó a América Latina con los **colonizadores** españoles. Este postre tiene **raíces** en la cocina árabe, que influyó mucho en la gastronomía de la península ibérica. Los árabes introdujeron el arroz y el azúcar en España, ingredientes fundamentales para este postre.

Una vez en América Latina, el arroz con leche se adaptó a los ingredientes y tradiciones locales. En Colombia, se empezaron a utilizar ingredientes como la canela, la leche de vaca fresca, la cáscara de limón y, en algunas regiones, se le agrega coco rallado o **pasas**.

El arroz con leche es más que un simple postre; es una parte importante de las celebraciones y reuniones familiares en Colombia. Se suele preparar en ocasiones especiales, como **Navidad** y otras **festividades**, y es un símbolo de la **calidez** y **hospitalidad** de la cultura colombiana.



*Se cree que los orígenes de este delicioso postre se encuentran en Asia, desde donde se difundió hacia Europa y África, y posteriormente a América en la época de la Conquista española.*

# Arroz con Leche



## Glosario

**Calidez:** Calidad de ser cálido, en sentido emocional, amable y afectuoso.

**Hospitalidad:** Actitud amigable y acogedora hacia los visitantes.

**Ralladura de naranja:** Parte exterior de la piel de la naranja, utilizada para dar sabor.

**Fusión:** Unión o combinación de elementos diferentes.

Dependiendo de la región de Colombia, el arroz con leche puede tener diferentes toques. En la costa atlántica, por ejemplo, se puede preparar con leche de coco para darle un sabor distintivo. En otras regiones, se pueden agregar pasas o ralladura de naranja. En resumen, el arroz con leche en Colombia es un postre con una rica historia que refleja la fusión de diversas influencias culturales y que sigue siendo un favorito en la mesa colombiana.

## Preguntas de comprensión lectora

1. Cuál es el origen del arroz con leche en América Latina y cómo llegó a esta región?
2. ¿Qué ingredientes locales se han añadido al arroz con leche en Colombia?
3. ¿Cómo varía la preparación del arroz con leche en diferentes regiones de Colombia?
4. El arroz con leche en Colombia se prepara exclusivamente con leche de vaca fresca. (Falso)
5. La receta del arroz con leche llegó a América Latina a través de los colonizadores españoles. (Verdadero)
6. El arroz con leche es un postre que se prepara solamente durante las festividades navideñas en Colombia. (Falso)



Cuando todavía no existía el azúcar refinado, el arroz con leche se preparaba con miel y posteriormente con azúcar de caña.

# Arroz con Leche



## Ingredientes

- 2 tazas de agua (500 ml)
- 1 taza de arroz (250 g)
- 1 astilla de canela (5 g)
- 2 tazas de leche (500 ml)
- 1/2 taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (140 g)
- 1 taza de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (240 g)
- 3 cucharadas de uvas pasas (30 g)

## Preparación

**PASO 1** Mezcla los ingredientes del arroz con leche

En una olla a fuego bajo, pon a cocinar por 15 minutos el agua, la astilla de canela y el arroz hasta que absorba la mayor parte del líquido.

**PASO 2** Añade la leche

Agrega la leche y con una cuchara revuelve constantemente.

**PASO 3** Agrega la leche condensada

Añade la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® y sigue revolviendo hasta que el arroz se ablande y tome una consistencia cremosa.

**PASO 4** Mezcla la crema de leche

Adiciona la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y cocina sin dejar de revolver por 4 minutos más.

**PASO 5** Integra las uvas pasas

Por último, agrega las uvas pasas y revuelve para integrar todo. Apaga el fuego y retira la olla.

**PASO 6** Llena los moldes individuales con la mezcla

Esta es una receta que puedes servir fría o caliente. Vierte la mezcla en 8 porciones iguales y para decorar puedes espolvorear canela molida por encima.



Discover more engaging and original content at [SpanishMinds.com](https://www.SpanishMinds.com)