Horchata:

Ingredientes

1 taza de arroz blanco, enjuagado y escurrido

1 raja de canela de 3 pulgadas

4 tazas de agua caliente

3/4 taza de azúcar granulado

1 lata (12 fl. oz.) de leche evaporada NESTLÉ CARNATION Evaporated Milk

1 cubitos de hielo

1 canela en polvo

1 tiras de cáscara de limón, (opcional)

Instrucciones

COMBINA el arroz, la raja de canela y el agua en un tazón grande; enfríalo. Cúbrelo y refrigéralo al menos por 2 horas, preferiblemente durante la noche.

REMUEVE la rama de canela. Con una cuchara pasa el arroz a la licuadora (reserva el agua donde estaba). Cubre el vaso de la licuadora; licúalo a velocidad alta durante 3 ó 4 minutos hasta que la mezcla esté lo más suave posible. Añade el agua que reservaste y el azúcar; mézclalo por 2 minutos más. Pasa la mezcla por un paño fino o cuélala por un colador fino a una jarra, presionando el arroz hasta que quede una pasta seca; desecha la pasta. Vierte y revuelve la leche evaporada dentro de la mezcla.

PARA SERVIR: Vierte en vasos altos con cubitos de hielo y endulza con más azúcar, si lo deseas. Rocía con canela. Decora con cáscara de limón.