

Recipe

Arroz con leche

Ingredients/Instructions

- 1 cup short grain brown rice
- 3 $\frac{3}{4}$ cups water
- 2 cinnamon sticks
- $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
- Lime peel (optional)

(Optionally, toast rice and cinnamon sticks on a pan over medium high heat until fragrant, about 3-4 minutes.) Add rice to water and a pinch of salt and bring to a boil, then cover and simmer on low heat for 50-60 minutes until rice is soft.

- $\frac{1}{4}$ cup rolled oats
- $\frac{3}{4}$ cup cashews, soaked (optional)
- 1 cup medjool dates, pitted, soaked in warm water (6 dates)
- $\frac{1}{2}$ can cannellini beans, drained and rinsed
- 2 ripe bananas, roasted (400F convec x 10')
- 3 cups water + $\frac{1}{2}$ cup if needed
- 2 teaspoons vanilla extract
- 2 tablespoons chia seeds
- $\frac{1}{4}$ cup raisins (plumped in orange and lime zest infused water)
- 2 teaspoons cinnamon

Toast oats on a pan over medium high heat and add with dates and cashews (if using) to soak in some warm water. Blend with the beans, bananas, water, and vanilla until very smooth.

Mix creamy mixture with rice and chia seeds in a bowl. Serve warm with raisins and a dusting of cinnamon or chill before serving.

If chilled prior to serving, you may need to add another $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ cup of water to thin to the right consistency.

Arroz con leche

Ingredientes/Instrucciones

- 1 taza de arroz integral de grano corto
- 3 $\frac{3}{4}$ tazas de agua
- 2 palitos de canela (canela en rama)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- Ralladura de limón verde (opcional)

(Opcional: tostar el arroz y las canelas en un caldero u olla a fuego mediano-alto hasta que huelan rico, como por 3 a 4 minutos)

- $\frac{1}{4}$ taza de avena hojuelas (rolled oats)
- $\frac{3}{4}$ taza anacardos (cajuiles), remojo previo (opcional)
- 1 taza de dátiles Medjool, sin semilla y remojados en agua tibia (6 dátiles)
- $\frac{1}{2}$ lata de habichuelas cannellini, escurridas y enjuagadas
- 2 guineos (plátanos maduros) bien maduros, asados (a 400°F con convección por 10 minutos sin cáscara)
- 3 tazas de agua + $\frac{1}{2}$ taza extra si fuera necesario
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de semillas de chía
- $\frac{1}{4}$ taza de pasas (hidratadas en agua con ralladura de china/naranja y lima)
- 2 cucharaditas de canela en polvo

Agrega el arroz al agua con una pizca de sal y ponlo a hervir; luego tápalo y deja que se cocine a fuego bien bajito por unos 50 a 60 minutos hasta que el arroz esté blandito.

Tuesta la avena en un caldero a fuego mediano-alto y mézclala con los dátiles y los anacardos (si los vas a usar) para que se ablanden en un poquito de agua tibia.

Licúa esa mezcla con las habichuelas, los guineos, el agua y la vainilla hasta que quede bien suavcito y cremoso.

En un recipiente hondo, junta la mezcla cremosa con el arroz cocido y las semillas de chía.

Sírvelo tibio con las pasas por encima y un chin de canela, o guárdalo en la nevera para comerlo frío.

Si lo enfrías antes de servir, puede que necesites echarle un cuarto ($\frac{1}{4}$) o media ($\frac{1}{2}$) taza más de agua para que no te quede tan espeso.