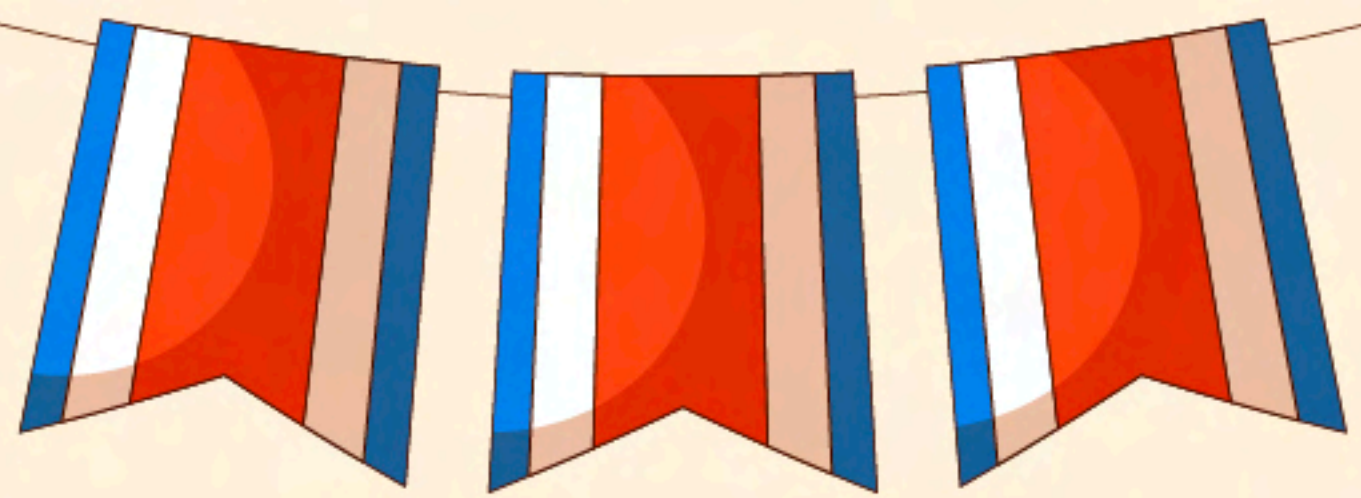




25 DE JULIO

Costa Rica

DÍA DE LA ANEXIÓN DEL PARTIDO DE NICOYA

Este acto de voluntad popular fue aceptado tanto por Costa Rica como por las autoridades de Guatemala, consolidándose así la unión.

En celebración de los 201 años, preparemos y compartamos estas recetas:



Área Mercadeo Relacional

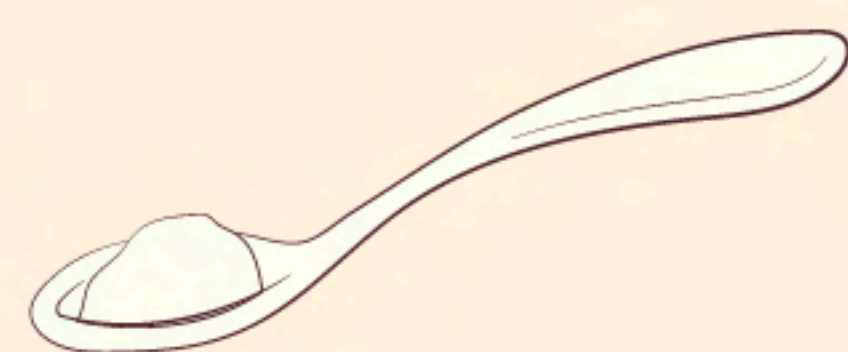
 amercadeorelacional@cnfl.go.cr

 2295-5821





Arroz con leche



Ingredientes

- 1 taza de arroz
- 2 tazas de agua
- 1/2 barra de mantequilla
- 3 tazas de leche
- 1 lata de leche condensada grande
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 2 cucharaditas de vainilla

Pasos de la receta

- 1 Lavamos el arroz y en una olla agregamos el arroz y la canela molida, lo cocemos a fuego medio.
- 2 Cuando comience a reventar agreguemos la mantequilla, la leche, la leche evaporada y la ralladura de naranja, revuelva constantemente, continúe a fuego medio.
- 3 Cuando el arroz reviente ponemos la leche condensada, tiene que ser de último porque si no el arroz no crece.
- 4 Servimos, recuerda que este postre se puede servir frío o caliente.



Tips eficientes



Podés utilizar la olla multifunción para preparar este delicioso arroz con leche.



Recuerda usar tu horno de microondas para calentar este postrecito.



Tamal de elote



Ingredientes

- 2 latas de maíz pequeñas
- 500 ml de leche condensada
- 5 huevos
- 2 cucharaditas de Royal
- 200 grs de mantequilla
- 1/2 taza de harina
- 2 cucharaditas de vainilla

Pasos de la receta

- 1 Licuamos poco a poco los ingredientes en el orden mencionado y precalentamos el horno a 180°.
- 2 Engrasamos y enharinamos un molde, vertemos la mezcla y horneamos a 250° por 45 minutos.
- 3 Finalmente dejamos enfriar para degustarlo.

Tips eficientes



Coloca los ingredientes líquidos al principio para facilitar el licuado de ellos en la preparación del pancito.



Evita abrir el horno para que no se salga la temperatura.



Disfruta con un delicioso café recién hecho.