

# ARROZ CON LECHE

Alimento a base de leche, arroz y azúcar, fortificado con vitaminas y minerales.

## MODO DE PREPARACIÓN



**CONTIENE  
LECHE**

### MODO DE PREPARACIÓN PARA 1 PORCIÓN DE ARROZ CON LECHE

- 

Mezclar bien el contenido del paquete de arroz con leche en seco con utensilio limpio.
- 

Colocar 5 cucharas de sopa de arroz con leche en seco en una olla limpia con 1 vaso de agua (150cm<sup>3</sup>) y llevar a fuego.
- 

Revolver continuamente y agregar agua de poco si es necesario.
- 

Cuando rompa el hervor, cocinar a fuego moderado con la olla destapada durante 20 a 25 minutos hasta lograr la consistencia deseada.
- 

Dejar reposar 10 minutos.
- 

Servir caliente o dejar enfriar en heladera.

### MODO DE PREPARACIÓN PARA 32 PORCIONES DE ARROZ CON LECHE

- 

Verter el contenido del sobre en 4.5 litros de agua fría y revolver. Llevar a fuego.
- 

Cuando rompa el hervor, cocinar a fuego moderado con la olla destapada durante 25 a 30 minutos hasta lograr la consistencia deseada.
- 

Dejar reposar 10 minutos.
- 

Servir caliente o dejar enfriar en heladera.



**VARIOS SABORES**

### Lávese las manos antes de preparar los alimentos.

La técnica correcta para el lavado de manos:

- Utilice agua potable y jabón.
- Enjabónese y frótese las manos vigorosamente durante 20 segundos hasta formar espuma. Enjabónese y frótese las manos vigorosamente durante 20 segundos hasta formar espuma. Lávese ambos lados de las manos, entre los dedos, alrededor de los pulgares y bajo las uñas.
- Enjuáguese con agua limpia.
- Séquese las manos rápidamente con una toalla limpia y seca.

Evitar toser, estornudar o hablar sobre los alimentos y sobre la mesada en la que está trabajando.

