

Arroz con pasas y Coca-Cola

INGREDIENTES

40 minutos

Arroz blanco una taza
Coca-Cola 1 1/2 taza
Uvas pasas 30 gr
Coco rayado 20 gr
Isomal azúcar 10 gr
Agua 1/2 taza

UTENSILIOS

Una taza
Una cuchara
Un molde silt pat
Una olla para cocer el arroz

POSTRES



Saltear el arroz con un poco de aceite, luego incorporar la Coca-Cola con el agua y dejar secar.

Cuando esté empezando a secar añadir las uvas y el coco rayado previamente caramelizado con un almibar de Coca-Cola. Dejar cocer tapado y por último servir y decorar con el isomal de Coca-Cola.

Autora: María Camila Rodríguez Santos