

La Resbaladera: Bebida tradicional Guayaquileña

La Resbaladera es una bebida a base de arroz muy tradicional de la ciudad de Guayaquil.

Para los guayaquileños de décadas pasadas, en las fiestas por santos y cumpleaños era un ritual brindarla a los invitados; y solía ser acompañada por empanaditas de morocho, pasteles de gallina, natillas, cocadas, quesadillas y otros dulces.

Esta es una deliciosa y tradicional alternativa para compartir con tus invitados a en tu Boda, con solo los siguientes ingredientes:

Ingredientes:

- 1/2 taza de arroz crudo, debe haber sido remojado durante 12 horas en 1 taza de agua.
- 1 Litro de leche.
- 1 palito de canela.
- 1/2 libra de azúcar.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 pizca de nuez moscada.

Preparación:

Licue el arroz con el agua del remojo y la leche.

Ciérnelo en cedazo fino.

Ponga en una olla la mezcla cernida, el azúcar y la vainilla y cocine todo revolviendo durante aproximadamente 4 minutos hasta que quede como miel espesa.

Retire del fuego y deje enfriar bien la preparación.

Puede servirse caliente o fría y decore con el palito de canela y la nuez moscada.