

### RIIS PIIMAGA (arroz con leche) 10 portsjonit

250 g pudruriisi

2 munakollast

4 klaasi keevat veet

250 g suhkrut

4 klaasi kuuma piima

½ klaasi rosinaid

Kaneeli, vaniljesuhkrut, näpuotsatäis soola

2 spl võid

2 spl külma piima

Pese riis hoolega puhtaks ja kurna. Keeda riis pehmeks. Sega hulka kuum piim, suhkur, sool, rosinaid ja kaneel ja sega. Keeda, kuni riis on täiesti pehme. Lisa või ja vaniljeushkur. Võta pott tulelt ja sega hulka külma piimaga lahti klopidud munakollased. Sega mass ühtlaseks. Võib serveerida soojalt või külmalt.

### MAISIKAKK (Torta de maiz)

2 kl piima

1 kl nisujahu

1 tl küpsetuspulbrit

1 kl maisijahu

2 muna

1 kl pehmet juust (nt Mozzarella)

2 kl konservmaisi

Natuke soola

4 slp suhkrut

1 kl võid

Sega kõik koostisained, v.a. või, blenderis. Kui segu on ühtlane lisa või. Või peab jääma tükikestena. Kui segu on liiga kuiv, võib lisada maisivedelikku. Vala tainas vormi ja küpseta 90 minutit 180 kraadi juures. Lõika tükkideks ja serveeri.

### LÄÄTSESUPP (Sopa de lentejas) 6 portsjonit

250 g läätsesid (peavad ööpäeva leos olema)

½ kg kartuleid, kooritud ja kuubikuteks lõigatud

2 spl hakitud sibulat

2 spl õli

1 kl piima

1 spl riivjuustu

4 kl vett

Soola, pipart, vürtsköömenit

Prae sibul õlis. Lisa kartulid ja prae 5 minutit. Lisa läätsed ja kalla üle kuuma veega. Keeda kuni koostisained on pehmed. Maitsesta. Lõpuks lisa piim ja juust.