

## AVENA DE CALABAZA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 2 porciones



### Ingredientes

- 1 cucharada de mantequilla
- ½ taza de hojuelas de avena
- ¼ de cucharadita de canela, más extra para espolvorear
- 1 taza de agua
- ¾ taza de leche de tu elección, yo usé almendras
- una pizca de sal
- 3 cucharadas de mantequilla de calabaza y más para cubrir
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- pizca de nuez moscada finamente rallada
- Jarabe de arce, si es necesario
- Pecanas, para servir

### Instrucciones

1. Calienta la mantequilla en una olla o sartén a fuego medio-bajo, una vez derretida, agrega la avena y la canela, cocina, revolviendo con frecuencia, hasta que la avena esté tostada, alrededor de 3 a 4 minutos.
2. Vierte el agua, la leche y la sal, deja que hierva y luego reduce a fuego lento, cocina revolviendo con frecuencia, durante 15 minutos.
3. Agrega la mantequilla de calabaza, el extracto de vainilla y la nuez moscada rallada, probar y, si es necesario, agrega un poco de miel o jarabe de arce.
4. Sirve la avena cubierta con pecanas y una cucharada de mantequilla de calabaza. Agrega una pizca de canela y ¡a comer!

### Notas:

\*Las pecanas las puedes sustituir por la nuez que tengas en tu casa o la que te guste más.

\*Lo que te sobre, lo puedes guardar en un contenedor bien cerrado y guardar en el refrigerador, al día siguiente calentarlo y listo.