



Arroz a la Cubana

Arroz a la Cubana

Mas recetas Primer plato en <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php>

Ingredientes:

4 huevos, 200gr. de arroz blanco, 4 plátanos maduros, 1 bote de tomate frito, 1 diente de ajo, aceite de oliva.

Pasos a seguir:

- 1) Cocemos el arroz en agua hirviendo con sal y un chorrito de aceite durante 12 minutos.
- 2) Tras este tiempo, volcamos el arroz en un colador grande y lo refrescamos con un chorro de agua fría. Reservamos.
- 3) Freímos los huevos en abundante aceite, los salamos y los colocamos cada uno en un plato.
- 4) Retiramos casi todo el aceite y, a fuego medio, pasamos los plátanos pelados hasta que se doren.
- 5) Colocamos cada uno en un plato junto con el huevo.
- 6) Echar un poco de aceite a la sartén.
- 7) Picar pequeño el diente de ajo y sofreír.
- 8) Añadir el arroz blanco escurrido.
- 9) Colocar porciones de arroz en cada plato.
- 10) Calentar el tomate y verter un poco sobre el arroz.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/arroz-a-la-cubana-252.php>