



Arroz a la cubana

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 300 g de Arroz
- 4 Ud. de Huevo
- 4 Ud. de Plátano
- Salsa de tomate

Preparación

Paso 1 - Hervir el arroz

Ponemos agua en una olla con un pellizco de sal y cuando empiece a hervir le añadimos el arroz. Hervimos el arroz durante 15 minutos aproximadamente.

Paso 2 - Freír plátano

Sacamos la piel al plátano y lo partimos por la mitad de arriba a abajo. En una sartén con bastante aceite freiremos el plátano asta que veamos que empiece a tostarse un poquito.

Paso 3 - Freír el huevo

En una sartén con aceite de oliva hacemos los huevos fritos.

Paso 4 - Emplatar

Si queremos darle al arroz una presentación más bonita, cogemos una taza y untamos las paredes con un poquito de aceite. Ponemos el arroz a dentro y lo apretamos un poquito para que coja la forma de la taza. Lo volcamos con cuidado en un plato, y le añadimos por encima la salsa de tomate. Colocamos en el mismo plato un plátano frito y un huevo frito.