



ARROZ A LA CUBANA

Ingredientes

- 400 g de arroz
- 4 huevos
- 4 plátanos
- 1 bote de tomate frito
- 4 hojas de perejil (decorar)
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

En una cacerola ponemos 1200 ml de agua, una pizca de sal, una cucharada de mantequilla y un chorrito de aceite

Cuando rompa a hervir añadimos el arroz y lo dejamos 10 minutos, el tiempo de cocción dependerá del tipo de arroz, removiendo de vez en cuando para que no se apelmace.

Una vez hecho el arroz, que no debe quedar duro pero tampoco hecho una pasta, lo colamos y enjuagamos ligeramente y enfriamos con agua fría y dejamos escurrir.

Pelamos los plátanos y los cortamos al gusto, ya sea en rodajas o a lo largo.

En otra sartén, con poco de aceite de oliva a fuego medio freímos el plátano. Retiramos y colocamos en papel absorbente.

Ahora prepararemos el huevo frito en una sartén antiadherente con un dedo de aceite.

Cuando echa humo cascamos el huevo. Con la espumadera echamos aceite por encima.

Cuando el huevo queda suelto y flotando en la sartén, sacamos con la espumadera, quedando a punto de servir.

Debemos salar los huevos después de sacarlos del aceite.

Calentamos el arroz ligeramente en el microondas.

Servimos el arroz, añadimos la salsa de tomate frita y los plátanos.