

Será por recetas



Arroz a la cubana

Recetas de arroz, Recetas caseras, Recetas fáciles

 5 Personas

 Fácil

 40 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 0,4 kg. Arroz
- 250 gr. Tomate frito
- Aceite y Sal
- 3 dientes de ajo
- 5 Plátanos
- 1 Hoja de Laurel
- 5 huevos

Elaboración

En una sartén grande poner aceite a calentar y sofreír los dientes de ajo hasta que cojan color.

A continuación, añadir el arroz y sofreír hasta que coja color anacarado removiendo bien para que no se pegue en el fondo.

En una olla, poner un litro de agua a hervir con un chorrito de aceite y el laurel y añadir el arroz. Cocer durante 15 – 20 minutos. Añadir un poco de sal y remover un par de veces para evitar que se apelmace y conseguir que quede suelto. Dejar que se enfríe unos minutos.

Mientras tanto, pelar y cortar por la mitad los plátanos. En una sartén, poner aceite a calentar y sofreírlos hasta que estén tiernos y dorados. Reservar.

En la misma sartén, añadir aceite y freír los huevos sazonándolos al gusto.

Para emplatar, hacer 5 partes del arroz que tenemos reservado utilizando un bol pequeño como molde de forma que quede en el plato con la forma del mismo. Añadir a cada plato una cucharada sopera de tomate frito por encima del arroz y cubrir con un huevo frito. Finalmente, decorar con dos mitades de plátano frito cada plato.



Autor receta de Arroz a la cubana

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012