Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Arroz a la cubana con plátano caramelizado

1 ración 1268 kcal

Ingredientes

- **1** bote de tomate frito casero
- **150gr** de arroz redondo
- **3**-4 ajos laminados
- Aove
- Agua (lo que vaya pidiendo el arroz)
- Sal
- Pimienta
- **1** plátano en finas rodajas
- Zumo de medio limón
- **1 cucharadita** de miel
- **2** huevos

POR RACIÓN

Proteínas	**30 g**
Grasas	**44 g**
Hidratos	**190 g**
Fibra	**12 g**

Elaboración

1. En una sartén ponemos un chorrito de aove, los ajos laminados y doramos a fuego medio.
2. Agregamos el arroz, sal, pimienta y sellamos.
3. Agregamos el agua y cocinamos a fuego medio hasta que se reduzca el agua y quede el grano en su punto.
4. En un cacito calentamos nuestro tomate frito casero de El Conchel.
5. En otra sartén, ponemos el plátano con el zumo de limón, la miel y cocinamos a fuego bajo hasta que se caramelice.
6. Freímos los huevos y servimos.
7. Servir primero el arroz, el tomate, el huevo y un poco de plátano.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya