HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Arroz a la cubana

1 ración

Ingredientes

- Arroz
- Salsa de tomate
- Ajos
- Plátano
- Huevo
- Aceite de oliva
- Agua, el doble de cantidad que el arroz
- Sal, un toque
- Laurel, una hojita

Elaboración

1. Poner un chorrito de aceite en una cazuela y dar unas vueltas al arroz para perlarlo
2. Añadir el doble de cantidad de agua que de arroz y un toque de sal, y dejar tapado durante 12 minutos
3. Mientras tanto, en otra sartén, sofreír unas láminas de ajo y añadir el tomate frito y una hojita de laurel, dejándolo friendo durante todo el tiempo que tarda el arroz en hervir
4. Cortar unas rodajitas de plátano y freírlas
5. Freír el huevo
6. Cuando todas las elaboraciones estén terminadas, emplatarlas de la forma que más guste
7. Romper el huevo y mezclarlo todo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto