arroz a la cubana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
si quereis una buena presentación, en una taza se echa un chorrito de aceite y unas hojas de perjil y se rellena de arroz y volcar al plato

Descripción:
el auténtico arroz a la cubana

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de arroz
- 8 salchichas de carniceria
- 4 huevos
- 4 platanos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- abundante para freir de aceite de girasol
- harina
- sal
- perejil
- 50ml Salsa de Tomate
- 2 dientes de ajo

Preparación:

Paso 1
freimos las salchichas en el aceite de oliva, sacamos y reservamos

Paso 2
pelamos los ajos y los machacamos y en el mismo aceite de las salchichas se sofrien, a continuación echamos el arroz y lo freimos un poco en el aceite y los ajos y luego ya vertemos la salsa de tomate y echamos agua (a ojo) hasta que esté bien cocido, condimentar con sal y perejil sacar y reservar

Paso 3
En otra sartén calentamos al máximo el aceite de girasol y freimos los huevos con un poquito de sal. pelamos

los platanos los rebozamos en harina y los freimos en la misma sartén con el aceite bien caliente sacar todo y colocar al gusto