

## ARROZ A LA CUBANA



## Preparación

El tomate frito casero necesita fuego lento y 1 hora y 1/2 de cocción. Suelo prepararlo con 3 kg de tomates troceados, un ajo, una cebolla, 1/2 pimiento rojo y una zanahoria, cuando está casi listo pruebo sal, pimienta y si está muy ácido añado azúcar para equilibrar el sabor. Antes de reservarlo lo cuelo. Es perfecto para tener lista una boloñesa exprés o cualquier plato que nos apetezca. Poner agua en una olla y cuando rompa a hervir añadir el arroz y remover. Para que arroz esté en su punto sigue las instrucciones del fabricante, suelen ser en 15 y 17 minutos para que el arroz esté en su punto. Uno se mis truquis es añadir 2 dientes de ajos durante la cocción del arroz y le aporta un toque de sabor. Ecurrir el agua y reservar. En una sartén con un poco de aceite, freír el plátano hasta que adquiera un tono dorado por ambos lados. A continuación y para finalizar nuestro arroz a la cubana, freír el huevo, a mi como más me gusta es con la clara bien cocida y la yema crudita. Servir en un plato con el tomate y el huevo sobre el arroz y el plátano al lado.

## INGREDIENTES

325 g de arroz  
tomate frito  
4 huevos  
4 plátanos