

# Arroz a la Cubana por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite:** c/n

**Huevos:** 2 Unidades

**Salsa de tomate:** 300 cc

**Sal y Pimienta:** c/n

**Arroz largo fino:** 1 Taza

**Panceta ahumada:** 100 grs

**Plátano verde:** 1 unidad

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Calentar una *cacerola* con un chorrito de aceite.
- Sofreír el **arroz** sin *dorar*.
- Agregar 2 tazas de agua caliente.
- Revolver y cuando rompe hervor bajar el fuego, a mínimo, *condimentar* con sal y tapar.
- Dejar cocinar a fuego mínimo por 15 minutos.
- Dejar reposar sin destapar fuera del fuego por 15 minutos.
- Cortar los plátanos en rodajas de 1 cm y freír en aceite caliente hasta *dorar* y cocinar los plátanos 7 minutos.
- Cortar el trozo de *panceta* en bastones de ½ cm y *saltear* hasta *dorar* en sartén con aceite de oliva.
- Agregar la salsa de tomates y cocinar por 10 minutos hasta que tome consistencia
- *Condimentar* con sal, pimienta y *perejil* picado.
- En sartén freír los huevos

## Armado

- Servir el *arroz* con los huevos encima, los plátanos fritos y la salsa de *tomate* espesa a los costados las medias bananas al costado.