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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-a-la-cubana-por-marcela-lovegrove