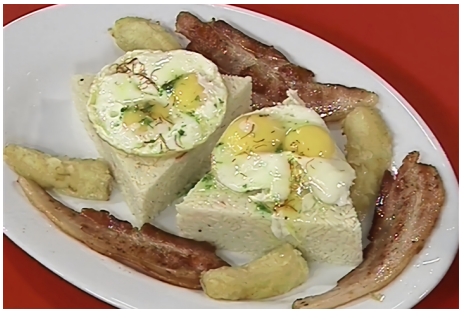
Arroz a la cubana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Chiles: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz basmati: 3 Tazas
Manteca: 6 cdas.
Agua de coco: 1 1/2 L

Banana frita

Bananas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: 1 Taza
Huevos: 3 Unidades
Aceite neutro para freír: 1 Taza

Huevos fritos

Huevos: 8 Unidades
Azafrán en hebras: Cantidad necesaria
Aceite neutro para freír: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto

Panceta frita

Panceta ahumada: 200 g

Salsa

Rhum: 3 cdas.
Cilantro: 3 cdas.
Manteca: 120 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte los chiles al medio, retire las semillas y corte en tiras finas.
- En una sartén con 4 cucharadas de *manteca* rehogue la *cebolla* y los chiles
- Añada dos tazas de agua de coco y el **arroz**, mezcle y condimente con sal y pimienta.
- Incorpore el resto del agua de coco de a poco.
- Cocine a fuego suave durante 12 o 14 minutos.
- Retire y agregue el resto de la *manteca*.

Banana frita

- Bata los huevos.
- Pele las bananas y corte a lo largo en dos mitades.
- Pase la *banana* por *huevo* batido y por *harina*, repita el procedimiento dos veces.
- En una sartén con aceite fría las bananas.
- Retire sobre papel absorbente y corte al medio.

Panceta frita

- Corte la *panceta* ahumada en láminas gruesas.
- En una sartén sin materia grasa saltee la *panceta* ahumada de ambos lados.

Salsa

- Pique el *cilantro*.
- En una *cacerola* fuera del fuego coloque la *manteca* blanda y el *cilantro*, mezcle bien.
- Coloque sobre fuego suave y flambeé con *rhum*, deje evaporar el alcohol, mezcle y retire.

Huevos fritos

- En una sartén con aceite tibio coloque los huevos a freír.
- Espolvoree con *azafrán* en hebras.

Presentación

- En una fuente coloque el *arroz*, encima los huevos fritos, las bananas fritas y la *panceta* frita.
- Rocíe con la salsa.

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