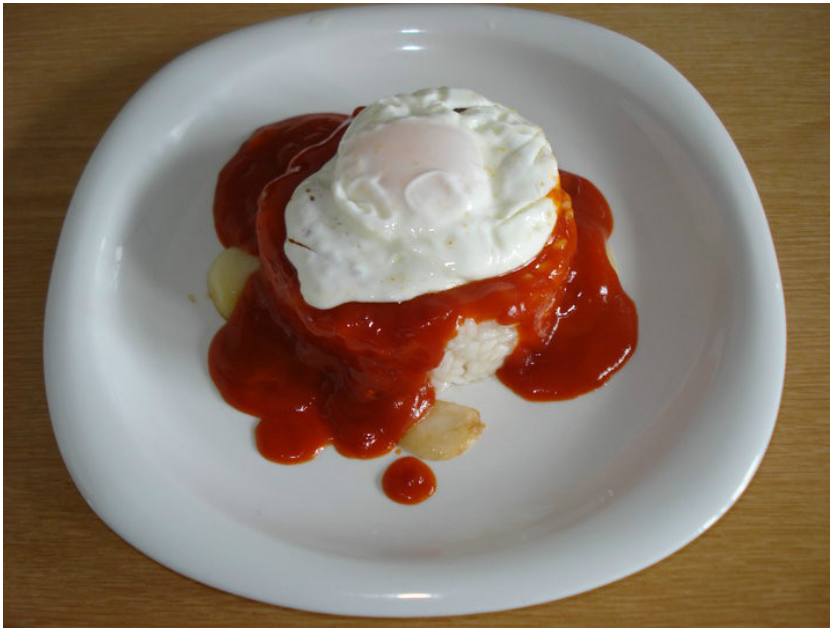


# Arroz blanco con tomate y huevo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrtr



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 1 persona :**

- 1 tacita de arroz blanco
- 1 diente de ajo
- sal
- aceite
- 2 o 3 cucharadas de tomate frito
- 1 huevo

**Preparación:**

## Paso 1

Ponemos en una cacerola un chorrito de aceite y doramos los ajos partidos en rodajas. Añadimos el arroz y damos un par de vueltas. Agregamos 2 tacitas de agua y un poco de sal y cocinamos el arroz hasta que esté en su punto. En una sartén con abundante aceite freímos el huevo. En otra calentamos el tomate frito. Servimos el arroz formando una montañita con el tomate por encima y el huevo arriba del todo.