

**Creador:** Elenahmartin **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

si quereis una buena presentación, en una taza se echa un chorrito de aceite y unas hojas de perejil y se rellena de arroz y volcar al plato

## Descripción:

el auténtico arroz a la cubana

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de arroz
- 8 salchichas de carniceria
- 4 huevos
- 4 platanos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- abundante para freir de aceite de girasol
- harina
- sal
- perejil
- 50ml Salsa de Tomate
- 2 dientes de ajo

## Preparación:

### Paso 1

freimos las salchichas en el aceite de oliva, sacamos y reservamos

### Paso 2

pelamos los ajos y los machacamos y en el mismo aceite de las salchichas se sofrien, a continuación echamos el arroz y lo freimos un poco en el aceite y los ajos y luego ya vertemos la salsa de tomate y echamos agua (a ojo) hasta que esté bien cocido, condimentar con sal y perejil sacar y reservar

### Paso 3

En otra sartén calentamos al máximo el aceite de girasol y freimos los huevos con un poquito de sal. pelamos

*los platanos los rebozamos en harina y los freimos en la misma sartén con el aceite bien caliente sacar todo y colocar al gusto*