

version google

Marcos Gallegos

receta de arroz a la cubana



Comensales: 4



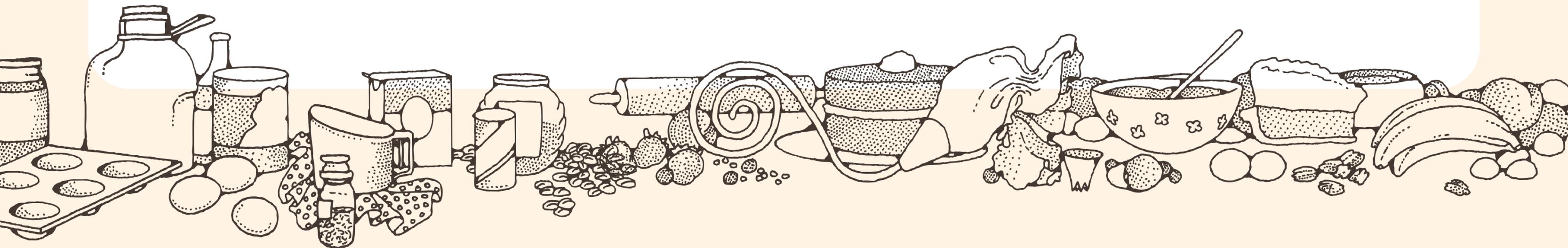
Tiempo: 30 min



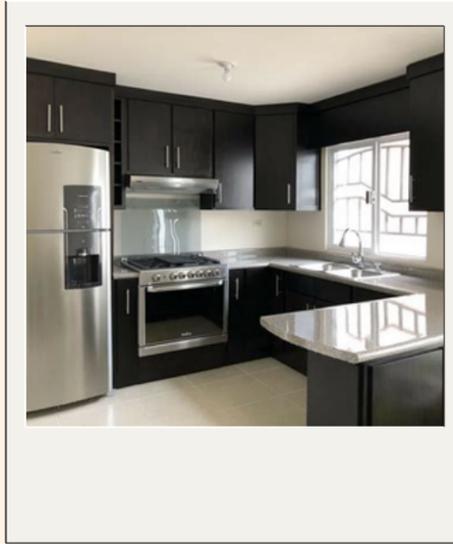
Dificultad: facilto

Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco grano redondo 
- 2 tazas de agua 
- 4 huevos 
- 2 platanos maduros 
- aceite para freir 
- salsa de tomate 
- sal al gusto



PASOS A SEGUIR :D



1. .Enjuagar el arroz con agua fría para eliminar el exceso de almidón. Llevarlo a una olla con agua y una pizca de sal. Llevar a ebullición y bajar el fuego al mínimo. Cocinar tapado hasta que el arroz esté tierno y haya absorbido el agua, aproximadamente 15-20 minutos.
2. Mientras el arroz se cocina, pelar los plátanos y cortarlos en diagonal. Freír las rodajas en aceite caliente hasta que estén doradas y caramelizadas por ambos lados. Sacarlas del aceite y colocarlas sobre papel absorbente.
3. En la misma sartén, agregando un poco más de aceite si es necesario, freír los huevos hasta que las claras estén cocidas pero las yemas más bien líquidas.
4. Una vez que el arroz esté cocido, retirar del fuego y dejar reposar tapado durante unos minutos.
5. Para servir, colocar una porción de arroz blanco en el centro de cada plato, un huevo frito por encima del arroz, y a un costado unas rodajas de plátano frito. La salsa se puede servir a un costado o en un recipiente aparte. ¡A disfrutarlo!

version de mi madre



Comensales: 4



Tiempo: 30 min



Dificultad: baja

Ingredientes

- 2 vasos de arroz
- 1 cebolla
- 2 longanizas 
- 4 huevos 
- 2 plátanos 
- especias
- aceite 
- sal
- tomate frito 



PASOS A SEGUIR :D

- ponemos el arroz en un cajo a hervir con sal y un chorrito de aceite y una hoja de laurel durante 20 min aprox
- en una sartén sofreimos las longanizas con una cebolla y especias.
- luego preparamos cuatro huevos fritos. en la misma sartén sofreimos los platanos
- mezclamos todos los ingredientes y añadimos el tomate frito
- y ya esta listo para comer



Marcos Gallegos

Que aproveche

la receta de google vs la receta de mi madre

