

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:50
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-a-la-cubana.html>

Arroz a la cubana

INGREDIENTES

300 gramos de arroz
30 gramos de mantequilla
4 huevos
4 plátanos medianos
Aceite, sal

PREPARACIÓN

Poner agua abundante sin sal en una cacerola. Cuando rompa a hervir, echar el arroz, limpio pero sin lavar (se puede limpiar en seco, con un trapo de cocina limpio). Remover con cuchara de madera y cocer a fuego vivo no cuarto de hora.

Echar en un colador grande y poner bajo un chorro de agua fría, haciéndolo saltar para que quede bien lavado. Reservar

Poner el aceite a calentar y, cuando esté en su punto, freír los plátanos pelados y cortados. en los a lo largo. Reservar en un plato al calor,

Calentar la mantequilla en una cacerola y echar el arroz bien escurrido. Sazonar de sal y rehogar muy bien.

Freír los huevos de uno en uno, procurando que tengan una forma bonita.

Colocar el arroz en una fuente redonda. Alrededor poner los huevos fritos y entre cada uno de ellos medio plátano.

Poner los otros medios plátanos sobre el arroz y servir.

Notas:

Aunque es un plato sobradamente conocido en toda España posiblemente sea Cataluña la región donde más ha cuajado esta curiosa mezcla en la que el plátano le da toque exótico y original a la receta.

Su origen (que está en la propia definición del plato) hay que buscarlo posiblemente en la cocina que trajeron los indios a su vuelta de la aventura americana.

Su excelente sabor que tiene el plátano con el arroz evidencia una vez más el buen gusto que tiene éste (el arroz) para combinar en cualquier situación.