

# Arroz a la cubana

Posted on November 07,2011 by hiulitscuisine

## Ingredientes:

(para 2 personas)

- arroz (100-150 g por persona)
- 1 cebolla
- 3-4 tomates
- 1 plátano

## Tiempo de preparación:

- 20 min

## Preparación:

1. Hervir el arroz 18-20 min.
2. Rallar los tomates. Reservar en un bol.
3. Pelar y cortar la cebolla en dados pequeños (*o incluso rayar*).
4. Sofreír la cebolla en una sartén con aceite. Cuando empiece a estar dorada, añadir el tomate, salpimentar, tapar y dejar sofreír unos 10-15 min.
5. Cortar el plátano por la mitad y hacer 3 cortes transversales. Pasar por una sartén sin aceite 1-2 min.

Posted in:Cocina Tradicional,Platos Principales,Recetas | Tagged:Arroz,Cebolla,Plátano,Tomate | With 2 comments