

# Arròs a la cubana

Posted on November 07,2011 by hiulitscuisine

## Ingredients:

(per a 2 persones)

- arròs (100-150 g per persona)
- 1 ceba
- 3-4 tomàquets
- 1 plàtan

## Temps de preparació:

- 20 min

## Preparació:

1. Bullir l'arròs 18-20 min.
2. Ratllar els tomàquets. Reservar en un bol.
3. Pelar i tallar la ceba a daus petits (*o fins i tot ratllar*).
4. Sofregir la ceba en una paella amb oli. Quan comenci a estar daurada, afegir el tomàquet, salpebrar, tapar i deixar sofregir uns 10-15 min.
5. Tallar el plàtan per la meitat i fer 3 talls transversals. Passar per una paella sense oli 1-2 min.

Posted in:Cuina Tradicional,Plats Principals,Receptes | Tagged:Arròs,Ceba,Plàtan,Tomàquet | With 2 comments