



ARROZ A LA CUBANA

- 1 vaso pequeño de arroz por persona
- 2 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1/ cebolla
- 1 bote de tomate natural
- Sal
- 1 huevo por persona
- 1 plátano por persona

En una cazuela echar 2 vasos de agua por persona, una rama de laurel, un poco de sal, un vaso pequeño de arroz por persona, tenerlo unos 15 minutos hasta que el arroz esté en su punto y dejarlo luego reposar en la cazuela.

En una sartén freír los 2 plátanos.

En una sartén con aceite echar la cebolla bien picadita y cuando esté algo dorada echar el bote de tomate y un poco de azúcar y sal, moverlo continuamente durante 15-20 minutos.

En otra sartén freír los huevos