ARROZ A LA CUBANA

4 raciones **40 min** **Fácil**

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Arroz

Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
505 kcal	19 g
Grasas	**Carbohidratos**
23 g	53 g
Fibra	**Sal**
2 g	1.7 g

Ingredientes

- 600 g [url]salsa-de-tomate-casera[/url]
- 260 g de huevo
- 200 g de arroz
- 200 g de salchicha frankfurt
- 20 g de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

1. Pon una olla con agua y sal a hervir.
2. Cuando hierva, añade el arroz y cuece 18–20 minutos, al gusto.
3. Pica un diente de ajo.
4. Calienta aceite en sartén, dora el ajo y añade las salchichas a dados.
5. Escurre el arroz y añádelo a la sartén; saltea 5 minutos para integrar sabores; reserva.
6. Haz los huevos en sartén con una fina capa de aceite, tapados, hasta el punto deseado.
7. Sirve el arroz con el huevo y salsa de tomate por encima.

THERMOMIX

1. Prepara la salsa de tomate casera y reserva fuera del vaso.
2. Introduce en el vaso aceite y los ajos; pica. **4 seg / vel 5**
3. Baja restos, añade las salchichas a dados y sofríe. **4 min / Varoma / vel**
4. Retira el sofrito y reserva.
5. Sin lavar el vaso, añade agua; coloca el cestillo con el arroz, la hoja de laurel, 1 diente de ajo reservado y sal. **18 min / Varoma / vel 4**
6. Forra 4 cubiletes con film, casca un huevo en cada uno con una gota de aceite y sal; anuda y colócalos en el Varoma cuando falten 10 min. **10 min / Varoma / vel 4**
7. Sirve el arroz con los huevos y la salsa de tomate.

Consejos

- Usa arroz de grano largo para una textura más suelta.
- Si quieres variar, prueba con huevos pochados en lugar de fritos.
- La salsa de tomate casera marca la diferencia: si la tienes lista, el plato se monta en minutos.
- Un toque de pimienta al final realza el conjunto (ajusta la sal siempre al final).
- Versión “auténtica”: acompaña con plátano frito si te apetece un contraste dulce-salado.