Arroz cubano

Dificultad:

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **4**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/arroz-cubano

Preparación

Medir en tazas la cantidad de arroz y poner el doble de su volumen en agua dentro de una cacerola. Agregue la sal y cuando hierva vuelque el arroz, cocinándolo hasta que alcance el gusto deseado. Colar y agregar la manteca y el queso, revolver bien, pruebe de sal y pimienta y reservar. Batir en un bol 2 huevos y pasar por esa mezcla las bananas peladas, luego por el pan rallado, y freírlas con un poco de aceite, cuidando al dorarlas por todos lados. Reserve. Con un poco de aceite que no llegue a estar muy caliente, freír los 4 huevos restantes, haciéndolos de a uno por vez para que las claras no se peguen entre ellas. Servir en cada plato una porción de arroz con un huevo frito por encima y una banana a un costado. Fuente: RevistaMaru.com

Tip para la receta

Puede agregar un poco de salsa de tomate.

Ingredientes

- 500 gramo/s Arroz
- 1 poco Agua
- 1 cucharada/s Sal gruesa
- 100 gramo/s Manteca
- 200 gramo/s Queso rallado
- 6 Huevos
- 4 unidad/es Banana
- 1 poco Pan rallado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Exótica, Comida para todos los días, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Plato Principal, Agridulce