



Nivel de dificultad: Fácil

Nivel Calórico: Nivel calórico bajo

Precio Aproximado: Menos de 5 €

Ingredientes

4
tomates (maduros)
40 g
aceite de oliva (3 cucharadas)
2 g
sal (1/2 cucharadita)
1
Cebolla
8 g
azúcar (1 cucharada)
300 g
arroz
2 g
sal (1/2 cucharadita)
4
huevos
4
ajos (dientes)

Instrucciones

PARA LA SALSA DE TOMATE FRITO:

1. Pela y pica una cebolla.
2. Pela y pica o ralla los tomates.
3. Calienta 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y añade la cebolla picada y media

cucharadita de sal. Pocha a fuego lento durante 8 - 10 minutos.

4. Añade los tomates y 1 cucharada de azúcar a la sartén para quitar la acidez y cocina a fuego lento durante 8 - 10 minutos (puedes añadir una pizca de albahaca u orégano si lo deseas).
5. Retira la salsa del fuego, bate con la ayuda de una batidora o licuadora y reserva.

PARA EL ARROZ:

1. Corta en rodajas los dientes de ajo.
2. En una olla grande echa 2 cucharadas de aceite de oliva y echa el ajo. Cocina a fuego lento durante 3 - 4 minutos.
3. Añade el arroz y remueve durante 2 - 3 minutos.
4. Calienta agua con un poco de sal (1/2 cucharadita) hasta que hierva.
5. Echa el agua a la olla. Aproximadamente hay que echar el doble de agua que de arroz, es decir, si se echa un vaso de arroz hay que cocinarlo con 2 vasos de agua. Ver más [recetas de arroces caseros](#) [1].

PARA LOS HUEVOS FRITOS:

1. Pon un buen chorro de aceite de oliva en una sartén y da calor.
2. Cuando esté bien caliente el aceite, fríe los huevos.

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/arroz-la-cubana>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/arroces>