



Waily  
 puchero agua limón sal 4 tacitas de arroz escurridor forma de soltar el grano



25 gramos mantequilla horno flanero arroz volcado a la fuente 4 cucharadas aceite sartén



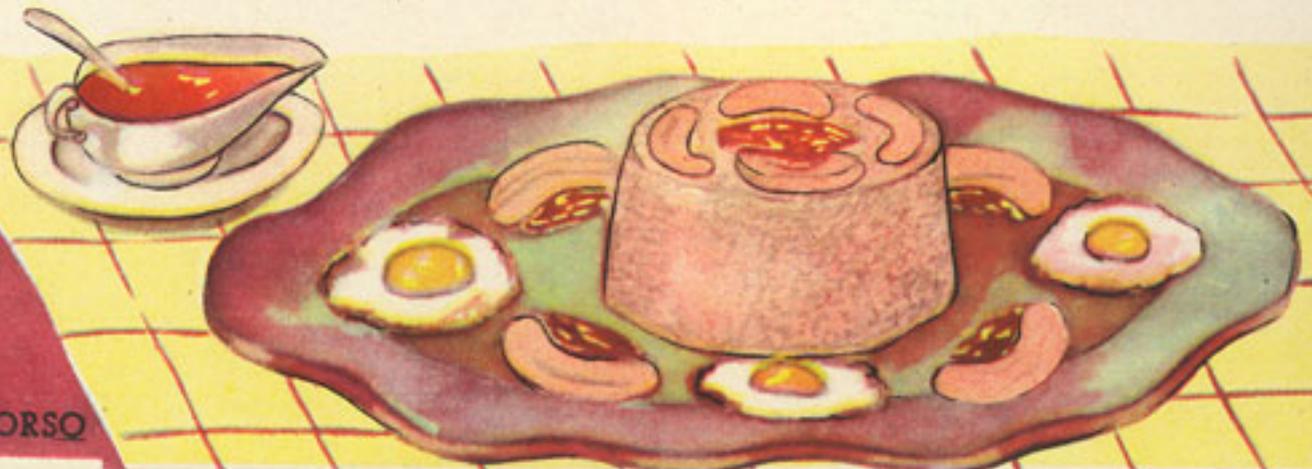
medio kilo tomates crudos 1 cuarto cebolla chino 4 plátanos corte del plátano 1 pimiento morrón 1 diente de ajo 4 huevos

# Arroz a la Cubana

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION INSTRUCCIONES AL DORSO



# ARROZ A LA CUBANA

Ración para 4 personas

## RECETA

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscritora.

AGUA. - LIMON. - SAL.—

Pondremos al fuego un puchero con 3 litros de agua, unas gotas de limón y 1 cucharada de sal.

ARROZ. - TIEMPO.—

Al romper a hervir, agregaremos 4 tacitas (de las de café) de arroz y mantendremos el hervor 20 minutos. De cuando en cuando removeremos con una espumadera o cuchara de palo para que el arroz no se pegue al fondo.

AGUA FRIA. - COLADOR.—

Después pasaremos el arroz a un colador que pondremos al chorro del agua fría y moveremos un poco para que el grano se suelte.

TARTERA. - HORNO. - MANTEQUILLA.—

Pasado el arroz a una tartera, lo esparciremos con los dedos procurando que no se apeltone. Luego, distribuiremos por encima 25 gramos de mantequilla en trocitos y meteremos la tartera a horno fuerte unos 10 minutos.

MOLDE. - FLANERO. - MANTEQUILLA.—  
FUENTE REDONDA.

En un molde o flanero, cuyo fondo y costados habremos untado de mantequilla, echaremos el arroz que aplastaremos un poco con una espumadera. Luego lo volcaremos a una fuente, en la que quedará en forma de tarta.

SALSA DE TOMATE. - PASAPURE.—

Aprovechando los 20 minutos indicados para el hervor del arroz, freiremos en una sartén un cuarto de cebolla picada y 4 cucharadas de aceite. Añadiremos medio kilo de tomates cortados en trozos y espolvoreados con una pizca de sal, y una vez espesito como un puré, lo pasaremos por un chino a una cacerola que dejaremos unos 5 minutos al fuego, hasta que la salsa engorde un poco.

SARTEN. - PLATANOS. - MANTEQUILLA.—

Despellejaremos 4 plátanos, los cortaremos a lo largo (según gráfico) y los freiremos en 25 gramos de mantequilla hasta que se doren.

PIMIENTO MORRON.—

Asaremos 1 pimiento morrón. le quitaremos la piel y las pepitas, lo cortaremos en tiras y lo recoceremos un poquito en una cacerola con 1 diente de ajo, una cucharilla de aceite y un pellizo de sal.

HUEVOS FRITOS.—

Finalmente freiremos 4 huevos.

PRESENTACION.—

Al pie del arroz, como indica el gráfico, distribuiremos los huevos, alternados con plátanos y pimientos. Encima formaremos con plátanos un círculo, en cuyo centro dispondremos tiras de pimiento. El tomate lo serviremos por separado en una salsera.