

ARRÒS A LA CUBANA

Ingredients:

½ kg d'arròs.

4 ous.

8 cullerades grans de *salsa de tomàquet*.

2 plàtans.

Oli.

Sal.

Aigua.

Elaboració:

Poseu a bullir l'arròs en una olla amb aigua i sal.

Escorreu-lo i col·loqueu-lo en una plàtera o en plats individuals.

Tireu-hi per damunt els ou ferrats i la salsa de tomàquet.

Fregiu els plàtans, pelats i tallats al llarg, i guarniu el plat.

Variacions:

Es pot bullir l'arròs amb uns grans d'all i un ramet de julivert, llorer, etc.

Una vegada l'arròs està bullit, es pot fregir amb llard o oli i uns grans d'all picats.

A vegades no s'hi posa plàtan fregit.