

## ARROZ A LA CUBANA

- Un Puñado de arroz por persona.
- Una cebolla pequeña.
- Un diente de ajo machacado.
- Perejil picado.
- Tomate frito.
- Salchichas, bacon y huevos.
- El doble de fondo de pollo y verduras o, en su defecto, de agua que de arroz.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Pochar la cebolla picada en un poco de aceite, pasarla con la batidora y ponerla en una cacerola, echar el arroz y rehogar. Añadir el fondo caliente, el ajo machacado y el perejil. Salar. Llevarlo a ebullición y cocerlo durante unos 20 minutos, el tiempo depende de la clase de arroz que se utilice, si fuese necesario se añadiría más caldo.

Mientras tanto, freír los huevos en abundante aceite muy caliente, el bacon, las salchichas y calentar el tomate frito.

Cuando el arroz este en su punto, repartirlo en los platos con los huevos, salchichas y bacon. Poner el tomate frito caliente en una salsera aparte.

Nota.- En algunas zonas, a este plato se le añaden plátanos fritos.