

Receta de Arroz a la Cubana con Jamón

21 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar esta nueva semana de Noviembre, os dejo una rica receta que seguro que os va a gustar bastante, en casa siempre lo comemos así este **Arroz a la Cubana** y nos encanta, espero que lo preparéis en casa y también os guste a tod@s.

Ingredientes

- Arroz bomba o largo (una tacita por persona)
- Jamón serrano (unos 100grs)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Sal
- Aceite de oliva
- Laurel (una o dos hojas)
- Huevos (uno o dos por persona)
- Salchichas frankfurt
- Tomate frito

Modo de Preparación

1. Poner un poquito de aceite en la olla y refreír la cebolla y los ajos bien picaditos
2. Añadir los tacos de jamón y dejar que se refríen con la cebolla y los ajos, echar una o dos hojas de laurel y sal a vuestro gusto, poner agua suficiente para la cantidad de arroz
3. Cuando el caldo esté hirviendo echar el arroz
4. Tapar la olla y dejar un minuto cociendo si es olla rápida
5. Apartar y escurrir el exceso de agua
6. Freír los huevos y las salchichas, servir acompañado de tomate frito y.....buen provecho!!!