ARROZ A LA CUBANA:

Ingredientes

- 95 ml de agua
- 7 ml de aceite de oliva
- 80 g de arroz redondo
- 1 huevo de gallina grande (aprox. 65 g)
- 1 g de sal fina
- 135 g de salchichas frescas
- 100 g de tomate triturado
- 1 hoja de laurel
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

Arroz: Hervir el arroz en agua con sal y una hoja de laurel, escurrir, reservar el agua de la cocción. Triturar el arroz con 100 ml del caldo de cocción. Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente o bol. Incorporar gradualmente el arroz triturado, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Tomate: Sofreír 100 g de tomate triturado en 1 cucharada de aceite, triturar la mezcla. Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente o bol. Incorporar gradualmente el tomate removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Salchicha: Rehogar y cocer las salchichas en 1/2 cucharada de aceite, triturar. Añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente o bol. Incorporar gradualmente la salchicha triturada y 100 ml de caldo de cocción del arroz reservado previamente, removiéndolo suavemente 10-15 segundos con un tenedor. Dejar reposar 1 minuto para obtener la textura deseada.

Huevo: Escalfar un huevo en abundante agua hirviendo durante 3 o 4 minutos según el tamaño del huevo.

Presentación: En un plato liso poner el arroz de base, la salchicha con forma alargada utilizando una manga pastelera y el huevo, cubrir con el tomate espesado.