

ARROZ A LA CUBANA CON PLÁTANO



Ingredientes:

- 200 g Arroz blanco
- Tomate frito
- 1 Huevo
- 2 Salchichas Frankfurt
- 1 Plátano
- Orégano
- Espesante basado en gomas (amilasa resistente)

Elaboración:

1. Cocer el arroz blanco, tritarlo y adecuarlo a la textura indicada con espesante.
2. Espesar el tomate frito con espesante.
3. Separa la yema de la clara del huevo, cocerlas por separado y espesarlas con espesante.
4. Aplastar el plátano con el tenedor hasta tener una textura homogénea.
5. Triturar las salchichas Frankfurt.

Presentación: Usar una taza de té para colocar el preparado de arroz. Usar una manga pastelera para colocar el tomate. Colocar la clara del huevo con un molde circular y poner por encima la yema del huevo con un molde circular más pequeño. Al final, cubrir la yema con un poco de clara para unir ambas partes del huevo. Usar la manga pastelera con la pasta homogénea del plátano para darle la forma del alimento sin tritar. Usar manga pastelera para colocar el triturado de salchicha Frankfurt con la forma original. Espolvorear las salchichas con orégano.