



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ A LA CUBANA CON SALCHICHAS



INGREDIENTES:

250 gr. de Arroz.
4 Huevos.
4 Salchichas.
½ Cebolla.
6 Dientes de Ajo.
Kétchup y Tomate frito (al gusto).
Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cocemos el arroz en una olla con abundante agua y sal durante unos 20 minutos. También cocemos las salchichas o ponemos a la plancha, como más nos gusten, reservamos. Cortamos la cebolla y los ajos muy picaditos y los sofreímos. Una vez que el arroz esté, lo mezclamos con la cebolla y el ajo. Freímos los huevos y emplatamos con el arroz, las salchichas, el kétchups y el tomate frito. También podemos acompañar con ali oli que le va muy bien.

<https://www.mepillasquisando.com>