



## Arroz con Tomate y Plátano Maduro

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Vitamor
- 3 cucharadas de Aceite Diana
- ½ cebolla blanca finamente picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de tomates pelados, sin semilla y picados
- 1 cucharada de pasta de tomate
- ½ taza de jugo de tomate
- ½ taza de caldo de pollo
- ½ cucharadita de mejorana finamente picada
- ¾ de taza de plátano maduro cortado en cubitos
- 1 cebolla blanca cortada en plumas o anillos
- 4 huevos
- Aceite Diana para freír
- Sal y pimienta al gusto



### Preparación

1. Calienta el aceite en una olla a fuego medio-alto y sofríe la cebolla finamente picada con el ajo durante 3 minutos.
2. Agrega los tomates picados y la pasta de tomate. Baja el fuego y cocínalos hasta que se desintegren y formen una salsa.
3. Condimenta con sal al gusto y vierte el jugo de tomate y el caldo.
4. Cuando comience a hervir, integra el arroz Diana Vitamor y la mejorana. Cocina a fuego medio hasta que el líquido se haya evaporado y se formen orificios en la superficie del arroz. Tapa la olla, baja el fuego al mínimo y cocina 10 a 15 minutos más.
5. Aparte calienta abundante aceite en una olla a fuego medio-alto. Fríe los cubitos de plátano maduro por tandas hasta que doren.
6. Luego, fríe las cebollas en plumas o anillos, hasta que estén doradas y crocantes.
7. Retíralas del aceite y escúrrelas sobre papel absorbente.
8. Calienta dos cucharadas de aceite en un sartén a fuego medio-alto y fríe los huevos hasta que estén en el punto deseado.
9. Mezcla el arroz con los cubitos de plátano maduro y sírvelo con el huevo frito y la cebolla crocante.

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.