



# Arroz Frito Cubano

**Sirve**

5

## Ingredientes

3 Tazas de Arroz Cocinado

2 Tazas de Camarón

2 Tazas de Pollo

2 Tazas de Pina Cortado en Cubos

2 Tazas de Platano Maduro Cortado en Cubos

1 Pimiento Rojo Cortado en Cubos

1 Taza de Cebollin

Salsa de Soya

Paprika (Pimenton)

5 Huevo (1 Por Persona)

Mantequilla

## Para la Salsa Alioli

200ml de Aceite Mitad Vegetal Mitad de Oliva

2 Dientes de Ajo

Cilantro a Gusto

1 Huevo

1. Ponemos un salten grande y agregamos dos cucharadas de mantequilla. Agregamos el pollo y cocinamos unos 5 minutos hasta que este bien cocinado, agregamos el camarón y cocinamos por 4 minutos, agregamos el pimiento y cocinamos 3 minutos, agregamos la pina y removemos, agregamos el cebollín y removemos bien. Agregamos el arroz y mezclamos bien todo.
2. Le ponemos la salsa de soya hasta que el arroz tenga un color dorado. Ponemos una cazuela con aceite para freír el plátano maduro y se lo integramos al arroz y mezclamos bien todo y dejamos a fuego muy bajo para mantenerlo caliente.
3. Para prepara nuestra salsa alioli, ponemos el aceite los ajos, y el huevo, en un recipiente y con con una batidora de mano la llevamos hasta el fondo del recipiente y la encendemos en velocidad minima dejamos hasta que empiece a crear la mayonesa cuando ya no quede aceite vamos moviendo suave la batidora de abajo hacia arriba, le agregamos el cilantro y batimos bien para unirlo con nuestra mayonesa. Listo tenemos nuestra salsa.
4. Freír un huevo por ración. Usando mantequilla (Ponle un poco de agua en la sartén y cúbrala para que pueda tener una buena yema amarilla si lo desea)
5. Servimos el arroz y ponemos un poco de la salsa por encima y ponemos arriba de nuestro arroz el huevo ponemos un poco de Paprika por encima al huevo y listo para disfrutar!
6. Provecho!



# Cuban Fried Rice

**Serve**

5

## Ingredients

3 Cups of Cooked Rice (Preferably from previous day)

2 Cups of Shrimp

2 Cups of Chicken

2 Cups Pineapple cut into Cubes

2 Cups of Sweet Plantain cut into Cubes

1 Red Bell Pepper Cut into Cubes

1 Cup of Chives

Soy Sauce

Paprika

5 Eggs (1 per Person)

Butter

## For the Aioli Sauce

200ml Half Vegetable Oil Half Olive

2 Cloves of Garlic

Cilantro To Taste

1 Egg

1. Take a large sauté pan or “WOK” pan and add two tablespoons of butter. Once melted add the chicken and cook about 5 minutes until well cooked. Add the shrimp and cook for about 4 minutes. Add the pepper and cook about another 3 minutes. Add the pineapple, stir and add the chives and stir again. Add the rice in and mix everything well. Add enough soy sauce till all the rice gets a golden color.
2. Grab a saucepan with oil and fry the sweet Plantain pieces and once they are cooked we add it to the rice and mix everything well over very low heat to keep it warm while we prepare the aioli sauce.
3. To prepare our aioli sauce, we put the oil, garlic, and an egg, in a tall cylinder/container and drop a hand Blender to the bottom of the container and turn it on at minimum speed until it begins to create the mayonnaise. (This is how you make Mayo). When you don't visibly see any more oil, we start moving the blender gently up and down. We then add the Cilantro and blend slowly then faster until you move to high speed. We have our sauce!
4. Fry one egg per serving. (Drop a bit of water in the pan and cover it so you can have a nice yellow yolk if you'd like)
5. We are now ready to plate! Serve your rice, add the Aioli sauce then at the egg. Sprinkle paprika on top of the egg and garnish with a plantain chip if you have one.
6. Buen Provecho!