

A photograph of a white plate with a decorative logo. On the plate is a mound of white rice topped with a thick, red tomato sauce. To the right of the rice is a sunny-side-up fried egg. Below the rice and egg are several pieces of fried anchovies. In the background, a wire basket with brown eggs is visible on a patterned surface.

*arroz a la cubana*  
**CON ANCHOAS**

Ingredientes (para 2 personas):

- 160 gr de arroz
- 400 ml de agua
- 1 ajo
- 1 hoja de laurel
- 150 gr de tomate frito
- 4 huevos
- 1 lata de anchoas

Preparación:

En un cazo ponemos el agua a hervir junto con la hoja de laurel y el ajo (un poco machacado). Cuando hierva el agua añadimos el arroz y cocinamos a fuego medio hasta que haya absorbido el agua y el arroz esté en su punto.

Retiramos el laurel y el ajo. Tapamos con un paño y dejamos reposar 5 minutos.

Servimos el arroz en plato, repartimos el tomate frito encima y freímos los huevos.

Acompañamos de anchoas y... a disfrutar.

[conlaszarpasenlamasa](https://www.conlaszarpasenlamasa.com)