

A close-up photograph of the Arroz Mamposteado dish, showing a mix of yellow rice, beans, and vegetables like tomatoes and onions, garnished with fresh green herbs. The image is partially obscured by an orange banner at the top.

Arroz Mamposteado

Ingredientes

- 2 cdas. de aceite
- 2 lascas de tocineta bien picada (puede eliminar para versión vegetariana)
- 1 pimiento verde (cubano) bien picado
- 1/2 cebolla bien picada
- 1 cdta. de ajo picado
- 1 taza de habichuelas previamente guisadas
- 4 cdas. de salsa de tomate
- 2 1/2 tazas de arroz cocido (puede sustituir por arroz integral)
- 1/4 taza de cilantro fresco bien picado
- 1/2 taza de plátanos maduros bien picados

Procedimiento

En una sartén grande, caliente a fuego moderado el aceite. Sofría la tocineta hasta que esté crujiente. Añada el pimiento, la cebolla y el ajo y revuelva mientras cocina durante tres minutos. Añada las habichuelas y la salsa de tomate, y cocine durante dos minutos. Agregue el arroz cocido y mezcle hasta que se incorporen todos los ingredientes, aproximadamente cuatro minutos. Vierta por encima cilantro fresco. Para darle un toque dulzón al arroz mamposteado, añada al momento de verter el arroz, media taza de plátanos maduros cocidos, bien picados.