

Mamposteo Caribeño



Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 oz cebolla picaditos
- 2 oz de pimientos verdes picaditos
- 2 oz cilantro fresco
- 1 diente de ajo picadito
- 16 oz de habichuelas rosadas
- 1 taza de agua
- 2 oz de salsa de tomate
- 3 tazas de Arroz Rico grano mediano cocido
- 1 plátano maduro frito cortado en cubos
- 1 sobre de Sazón

Procedimiento

1. En un sartén mediano, colocar el aceite con la cebolla, los pimientos, el ajo y sofreír por dos minutos
2. Luego añadir las habichuelas, el agua, y dejar hervir por dos minutos
3. Añadir el plátano maduro, sofreír por un minuto
4. Luego añadir la salsa de tomate y un sobrecito de Sazón
5. Añadir el arroz blanco y mezclar bien
6. Decorar con cilantro fresco y listo.