

**INGREDIENTES:**

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de pimientos rojos picados
- ½ taza de pimientos amarillos, picados
- ½ taza de cilantro picado
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharada de sofrito (salsa puertorriqueña)
- 3 tazas de arroz integral cocido
- frijoles guisados
- cilantro extra, para adornar (opcional)

Arroz mamposteao

Preparación

1. Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Agregue los pimientos rojos y amarillos, el cilantro, la pasta de tomate y el sofrito. Cocine, revolviendo ocasionalmente, de 5-7 minutos, o hasta que los pimientos estén tiernos. Pasar a una fuente grande para servir.
2. Añada el arroz cocido y los frijoles guisados a la fuente de servir y mezcle bien.
3. Adorne con cilantro, si lo desea.