

Recipe

Rice and beans

Ingredients

Sofrito

- 1 bell pepper
- 1 onion
- 8 cloves garlic
- ½ bunch of cilantro
- 3-4 leaves of culantro

Sazon

- 1 tablespoon garlic powder
- 1 tablespoon nutritional yeast
- ½ tablespoon onion powder
- 2 teaspoons paprika
- 1 teaspoon oregano
- 1 teaspoon cumin powder
- ½ teaspoon thyme
- ¼ teaspoon turmeric powder
- Salt and black pepper to taste (1tsp)

- 3 cups long grain brown rice
- 2 tablespoons tomato paste
- 3 bay leaves
- 15 oz can red kidney beans
- 1 tablespoon white vinegar

Instructions

Sofrito

- Coarsely chop peppers, onion, garlic. Remove and set aside. Do the same with the cilantro and culantro

Sazon

- Mix ingredients together.

Rice

- Rinse rice and drain well.
- Add peppers, onions, and garlic to a clean pot with a splash of water. Cover and cook at medium-high heat until steamy and starting to soften.
- Uncover, decrease heat to medium, and allow to brown, stirring occasionally to avoid burning.
- Make some space in the middle of the pot and add tomato paste. Cook until darkened.
- Add in the drained rice and toast until fairly dry.
- Mix in sazon mixture.
- Then add bay leaves and 6 cups of water.
- Cover and bring to a boil.
- Reduce heat to low and simmer for 40 minutes until water is all absorbed.
- Turn off heat. Mix in fresh herbs, beans and vinegar and allow to sit, covered for 10 more minutes before serving.

Additional ingredients: green olives

Receta

Rice and beans

Ingredientes

Sofrito

- 1 pimiento morrón
- 1 cebolla
- 8 dientes de ajo
- ½ manojo de cilantro
- 3-4 hojas de recaó

Sazon

- 1 cucharada de ajo en polvo
 - 1 cucharada de levadura nutricional
 - ½ cucharada de cebolla en polvo
 - 1 cucharadita de orégano
 - 1 cucharadita de páprika
 - 1 cucharadita de comino en polvo
 - ½ cucharadita de tomillo
 - ¼ cucharadita de cúrcuma en polvo
 - Sal y pimienta al gusto
-
- 3 tazas arroz integral de grano largo
 - 2 cucharadas de pasta de tomate
 - 3 hojas de laurel
 - 15 oz lata de habichuelas rojas
 - 1 cucharada de vinagre blanco

Instrucciones

Sofrito

- Picar el pimiento morrón, la cebolla, el ajo, el cilantro, y el recaó en trozos irregulares/grandes. Quitarlos del área y mantenerlos cercanos.

Sazon

- Mezclar los ingredientes.

Arroz

- Enjuagar el arroz y escurrirlo bien.
- Añadir el sofrito y un poco de agua a una olla. Tapar y cocinar hasta que se comiencen a ablandar y salga vapor.
- Destacar la tapa, bajar el fuego a medio, y se dorará. Mezclar a menudo para evitar el aburrimiento del sofrito.
- Hacer un espacio en el centro de la olla y añadir la pasta de tomate. Cocer hasta que se dorará más.
- Añadir el arroz limpio y cocer hasta que se seca (no completamente seca)
- Añadir el sazon
- Ahora, añadir las hojas de laurel y seis tazas de agua.
- Cubrir y llevar a ebullición.
- Baje el fuego a mínimo y hervir a fuego lento por 40 minutos hasta que no haya agua en la olla.
- Apagar el fuego. Mezclar todo con habichuelas y vinagre. Dejarlo reposar con tapa por 10 minutos más antes de servir.