

Caracas Asado Negro

Toplam 340 dk

Hazırlama 130 dk · Pişirme 170 dk

6 kişilik

Zor

~590 kcal

Açılış 11/10/10

Asado negro, dana nuar papelon, soğan, sarımsak, tatlı biber ve koyu sosla uzun pişiren Venezüella rostosudur.

Malzemeler

- 1.4 kg Dana nuar
- 0.8 su bardağı Papelon veya esmer şeker
- 3 adet Kuru soğan
- 5 diş Sarımsak
- 2 adet Tatlı biber
- 1 su bardağı Domates püresi
- 4 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 adet Defne yaprağı
- 3 su bardağı Su
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Dana nuar tuz, karabiber ve kimyonla ovun.
2. Eti sıyağda her yüzü 4 dakika koyu renk alana kadar mühürleyin.
3. Papelon veya esmer şekeri tencerede 3 dakika karamelize edin.
4. Kuru soğan, sarımsak ve tatlı biberi ekleyip 8 dakika kavurun.
5. Domates püresi, defne yaprağı ve suyu ekleyin.
6. Eti sosun içine alıp 2 saat 20 dakika pişirin.
7. Eti dilimleyip koyu sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Papelonu etin mühürleme yağında koyulaştırılarak asado negroya parlak koyu sos verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç, siyah fasulye ve kızılcık plantainle servis edin.

