

Cuban Picadillo

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 8/10

Zeytin ve kuru üzümle kurulan Cuban Picadillo, tuzlu-tatlı geçişiyle pilav üstünde canlı bir kıymaemeği sunar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 3 adet Domates
- 80 gr Yeşil zeytin
- 40 gr Kuru üzüm
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Soğan ve biberi küçük doğrayıp kıymada sıcak yağda bekletin.
2. Kıyma soğanla birlikte yüksek ateşte 7 dakika kavurun.
3. Domates, kimyon ve defneyi ekleyip 15 dakika pişirin.
4. Zeytin ve kuru üzümü katıp 5 dakika daha pişirin.
5. Sosu 5 dakika dinlendirin, tatlı ve tuzlu tatlar dengelensin.
6. Picadillo'yu beyaz pilav veya tortilla ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru üzümü en sonda ekleyin; uzun pişerse doku yerine tatlılık rakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç ve lime dilimiyle servis edin.