>ET YEMEKLERI

>Havana Pilavl1Ropa Vieja

Toplam 230 dk · Haz1rl1k 20 dk · Pişirme 120 dk · 6 kişilik · Zor · ~540 kcal · Açl1k bar1 9/10

Küba ropa vieja, uzun pişmiş dana etini biberli domates sosunda lif lif ay1r1p pirinç ve siyah fasulyeyle klasik bir tabak yapar.

Malzemeler

- 900 gr Dana döş
- 1 tatl1 kaşığı Tuz
- 2 adet K1rm1zı biber
- 1 adet Yeşil biber
- 2 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 3 su bardağı Pişmiş pirinç

Yap1lışı

1. Dana döşü tuzlu suda 90 dakika yumuşayana kadar haşlay1n.
2. Eti 1l1n1 ile lif lif didikleyin.
3. Soğan ve biberleri tavada 8 dakika yumuşat1n.
4. Domates püresi, kimyon ve eti ekleyip 25 dakika pişirin.
5. Ropa viejay1 pirinç ve siyah fasulyeyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti tamamen yumuşamadan didiklememek liflerin kuru kalmas1n1 önler.

SERVIS ÖNERISI

Beyaz pirinç, siyah fasulye ve lime ile s1cak servis edin.