

Medellin Bandeja Paisa

Toplam 720 dk

Hazırlama 145 dk · Pişirme 137 dk

4 kişilik

Zor

~980 kcal

Açılış 11/10/10

Bandeja paisa, fasulye, pirinç, k1yma chorizo, ç1töt, plantain, arepa, avokado ve yumurtay1ayn1tabakta sunan Kolombiya klasiğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağ1 Kuru k1rm fasulye
- 2 su bardağ1 Pirinç
- 500 gr Dana k1yma
- 500 gr Domuz göğsü
- 4 adet Chorizo
- 4 adet Yumurta
- 2 adet Plantain
- 4 adet M1s1 arepa
- 2 adet Avokado
- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sar1msak
- 1 çay kaşığı1 Kimyon
- 2 tatlı kaşığı1 Tuz
- 0.5 su bardağ1 S1 yağ

Yapılış

1. Kuru k1rm fasulyeyi 8 saat suda bekletin.
2. Fasulyeyi tuzun yar1s1 suyla 75 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Pirinci ayrı tencerede 18 dakika pişirin.
4. Domuz göğsünü tavada 22 dakika ç1tötüne kadar pişirin.
5. Dana k1yma kuru soğan, sar1msak kimyon ve kalan tuzu 10 dakika kavurun.
6. Chorizoyu tavada 8 dakika k1zartın.
7. Plantain dilimlerini s1 yağda 4 dakika k1zartın, yumurtaları ayrı tavada pişirin.
8. M1s1 arepa ve avokadoyu tabaklara ekleyip tüm parçaları ayrı ayrı yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi önceden 1slatmak tabaktaki diğer parçalar hazırlanırken pişirme süresini kontrol altında tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Her tabağa fasulye, piriñ, etler, plantain, arepa, avokado ve yumurtayı ayrı bölümlere koyun.

Alerjenler

Yumurta