

Picadillo Cubano

Toplam 53 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Küba picadillo, dana kıyma, domates, zeytin, kuru üzüm ve kimyonla tatlı-tuzlu dengede pişiren pratik bir ev yemeğidir. Pirinçle birlikte doyurucu bir ana tabak olur.

Malzemeler

Ana yemek için

- 600 gr Dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Kıpıya biber
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Sos için

- 300 gr Domates püresi
- 80 gr Yeşil zeytin
- 50 gr Kuru üzüm
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 adet Defne yaprağı

Yapılış

1. Soğan ve kıpya biberi küçük küp doğrayın.
2. Zeytinyağında soğan ve biberi 6 dakika yumuşatın.
3. Dana kıymayı ekleyip rengi dönene kadar kavurun.
4. Sarımsak, kimyon ve defne yaprağını ekleyip 1 dakika çevirin.
5. Domates püresi ve zeytini ekleyin, kapağı ara sıra şekilde 20 dakika pişirin.
6. Kuru üzümü ekleyip 8 dakika daha pişirin, tuzunu ayarlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru üzümü son 10 dakikada eklemek şişmesini sağlar ama dağılımları olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç, kızarmış plantain ve avokado dilimleriyle servis edin.

