

Ropa Vieja Pirinç Bowl

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açlık bar 8/10

Ropa vieja pirinç bowl, didiklenmiş eti domates ve pirinçle buluşturarak zengin, sıcak ve Küba usulü bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış didiklenmiş dana eti
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 1 adet Biber
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 adet Limon
- 0.3 demet Kişniş
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Pirinç pilavı hazırlayın ve 10 dakika demlenmeye bırakın.
2. Soğan, biber ve sarımsak tavada 6 dakika soteleyin.
3. Domatesli sosu ekleyip 8 dakika yoğunlaştırın.
4. Didiklenmiş dana etini sosa katıp 5 dakika pişirin, lifler sosu içine çeksin.
5. Kaseye pilavı nefesli üstüne yerleştirin.
6. Limon ve kişnişle servis edin, sos pilavı fazla sılatması için hemen sunun.

PÜF NOKTASI

Eti ince didikleme domatesli sosla daha hızlı yumuşumasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi sıcakta servis edin, yanına taze dilimleri ve lime koyun.