

Ropa Vieja

Toplam 235 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 136 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 18/10

Küba'nın didiklenmiş dana yemeği biber, domates ve kimyonla uzun pişip lif lif ayrılır.

Malzemeler

- 900 gr Dana döş
- 2 adet Kırmızı biber
- 400 ml Domates püresi
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Dana etini soğan ve defneyle 90 dakika haşlayın.
2. Eti 10 dakika lif lif didikleyin.
3. Biber, soğan ve sarımsak tavada 6 dakika çevirin.
4. Domates püresi ve baharatları ekleyip 10 dakika pişirin.
5. Didiklenmiş eti sosa katıp 20 dakika kısık ateşte pişirin, lifler kuru kalmasın.
6. 5 dakika dinlendirin, lifler sosu içine çöksün.

PÜF NOKTASI

Eti ocaktan aldıktan sonra alüminyum folyoyla örtüp 5 dakika dinlendirmek suları eşit dağıtır.

SERVIS ÖNERİSİ

Eti sıcak sunun, yanına pirinç ve kızılcık muz koyun.