

Vaca Frita Cubana

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 18/10

Vaca frita, haşlanmış dana etini lime suyu ve soğanla tavada kızartarak küba işi bir et tabağıdır.

Malzemeler

- 600 gr Haşlanmış dana eti
- 2 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Portakal suyu

Yapılış

1. Pişmiş dana etini liflerine ayırarak geniş kaba alın.
2. Sarımsak, lime suyu, portakal suyu ve tuzla eti 20 dakika dinlendirin.
3. Soğan, ayçiçek yağındaki 5 dakika çevirip ayrı tabağa alın.
4. Eti aynı tavaya yayıp orta yüksek ateşte 7 dakika kızartın.
5. Eti sadece bir kez çevirin, çitkenarlar kopup dağılmasın.
6. Soğanla birlikteleştirip siyah fasulye ve pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti çok kalınlaflmemek tavada kenarlarında daha iyi kızarmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tavada yumuşayan soğanlarla olarak sıcak servis edin.