

Vaca Frita

Toplam 215 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 105 dk

5 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 18/10

Küba vaca frita, haşlanmış didiklenen dana etinin lime ve soğanla tavada kızartılmasıdır.

Malzemeler

- 900 gr Dana döş
- 4 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Dana etini soğan, defne ve tuzla tencereye alıp üzerini suyla kapatın.
2. Eti kısık ateşte 90 dakika haşlayın ve kolay liflenene kadar pişirin.
3. Eti didikleyip lime suyu, sarımsak ve kimyonla 15 dakika marine edin.
4. Soğanı tavada 5 dakika yumuşatıp kenara alın.
5. Didiklenmiş eti kızartmada 8 dakika çik kenarlar oluşana kadar kızartın.
6. Soğanı geri ekleyin, et kurumaması için 1 dakika sonra ocaktan alın.

PÜF NOKTASI

Tuzlamayı pişirmeden hemen önce yapın çünkü tuz et suyunu dışarı çıkar ve kavurmayı zorlaştırır. Et zaten pişmiş olduğu için kısırlanabilir; fazla lime tadı baskın olabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Vaca fritayı taze kenarları kaybolmadan, soğanları üstte kalacak şekilde servis edebilirsiniz.