

Arroz a la Cubana

Toplam 50 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Orta ~540 kcal

Arroz a la Cubana, sade pirinci domates sosu, kızarmış muz ve akşam yumurtayla birleştiren pratik ve doyurucu bir ev yemeğidir.

Malzemeler

Pirinç için

- 2 su bardağı Pirinç
- 3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Sos için

- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 su bardağı Domates püresi
- 0.5 çay kaşığı Kimyon

Servis için

- 2 adet Olgun muz veya plantain
- 4 adet Yumurta
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinç, su ve tuzu tencereye alıp 12 dakika kısık ateşte pişirin, 10 dakika dinlendirin.
3. Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında 15 dakika yumuşatın.
4. Sarımsak, domates püresi ve kimyonu ekleyip sosu 12 dakika koyulaştırın.
5. Muzları uzun dilimleyip kalan zeytinyağındaki yüzü kızarana kadar pişirin.
6. Yumurtaları ayrı tavada sarılaşana kadar kızartın.
7. Tabaklara pirinç, domates sosu, kızarmış muz ve yumurta koyup maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Muzu çok olgun seçmek kızarmış muzun karamelize, içinin yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Domates sosunu pirincin yanına bolca koyup yumurtayı son anda üstüne alın.

Alerjenler

Yumurta