

# Caracas Asado Negro

Toplam 340 dk

Hazırlama 130 dk · Pişirme 170 dk

6 kişilik

Zor

~590 kcal

Açılış 11/10/10

Asado negro, dana nuar papelon, soğan, sarımsak, tatlı biber ve koyu sosla uzun pişiren Venezüella rostosudur.

## Malzemeler

- 1.4 kg Dana nuar
- 0.8 su bardağı Papelon veya esmer şeker
- 3 adet Kuru soğan
- 5 diş Sarımsak
- 2 adet Tatlı biber
- 1 su bardağı Domates püresi
- 4 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 adet Defne yaprağı
- 3 su bardağı Su
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Dana nuar tuz, karabiber ve kimyonla ovun.
2. Eti sıyağda her yüzü 4 dakika koyu renk alana kadar mühürleyin.
3. Papelon veya esmer şekerini tencerede 3 dakika karamelize edin.
4. Kuru soğan, sarımsak ve tatlı biberi ekleyip 8 dakika kavurun.
5. Domates püresi, defne yaprağı ve suyu ekleyin.
6. Eti sosun içine alıp 2 saat 20 dakika pişirin.
7. Eti dilimleyip koyu sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Papelonu etin mühürleme yağında koyulaştırılarak asado negroya parlak koyu sos verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç, siyah fasulye ve kızılcık plantainle servis edin.

