

Cuban Picadillo

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 8/10

Zeytin ve kuru üzümle kurulan Cuban Picadillo, tuzlu-tatlı geçişiyle pilav üstünde canlı bir kıymemeği sunar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 3 adet Domates
- 80 gr Yeşil zeytin
- 40 gr Kuru üzüm
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Kıyma soğanla birlikte yüksek ateşte suyunu çekene kadar kavurun.
2. Doğranmış domatesleri ekleyip 12-15 dakika pişirin.
3. Zeytin ve kuru üzümü tavaya katın.
4. Karşın 5 dakika daha pişirip lezzetleri birleştirin.
5. Picadillo'yu sıcak halde pilav yanında servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru üzümü en sonda ekleyin; uzun pişerse doku yerine tatlılık bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç ve lime dilimiyle servis edin.