

Gallo Pinto

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açlık bar 8/10

Gallo pinto, siyah fasulye ve pirinci soğan, biber, kişniş ve fasulye suyuyla kavurularak Orta Amerika kahvaltıda tüketilir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 0.5 su bardağı Fasulye haşlama suyu
- 3 su bardağı Pişmiş beyaz pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Kırmızı biber
- 0.3 demet Kişniş
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Soğan, kırmızı biber ve kişnişi ince doğrayın.
2. Sıvı yağ tavada 15 dakika soğan ve biberi yumuşatın.
3. Siyah fasulyeyi ve fasulye suyunu tavaya ekleyin.
4. Karşın 10 dakika koyu renkli ve sıcak olana kadar pişirin.
5. Pişmiş pirinci ekleyip taneleri kırarak 6 dakika kavurun.
6. Tuz, karabiber ve kişnişin yarısını karıştırın.
7. Kalan kişnişi üstüne serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulye suyundan biraz ayırarak pirinç için klasik koyu rengini ve lezzetini verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yumurta, avokado ve kızarmış plantain ile kahvaltıda servis edin.