

Havana Karidesli Enchilado

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Küba karidesli enchilado, karidesleri domates, biber, sarımsak ve kimyonlu sosla kısuk şekilde pişirip pirinçle sunan canlı bir deniz ürünü tabağıdır.

Malzemeler

- 600 gr Karides
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 adet Soğan
- 3 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 3 su bardağı Pişmiş pirinç

Yapılış

1. Soğan, biber ve sarımsak 6 dakika soteleyin.
2. Domates püresi ve kimyonu ekleyin.
3. Sosu 8 dakika koyulaşana kadar kaynatın.
4. Karidesleri ekleyip 4-5 dakika pembeleşene kadar pişirin.
5. Pişmiş pirinç ve lime ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Karidesleri son aşamada eklemek sos içinde sertleşmelerini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç ve lime ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri