

# Havana Pilavlı Ropa Vieja

Toplam 140 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 120 dk 6 kişilik Zor ~540 kcal

Küba ropa vieja, uzun pişmiş dana etini biberli domates sosunda lif lif ayrı ayrı pirinç ve siyah fasulyeyle klasik bir tabak yapar.

## Malzemeler

- 900 gr Dana döş
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 adet K1rm biber
- 1 adet Yeşil biber
- 2 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 3 su bardağı Pişmiş pirinç

## Yapılış

1. Dana döşü tuzlu suda 90 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Eti 111n1n didikleyin.
3. Soğan ve biberleri tavada 8 dakika yumuşatın.
4. Domates püresi, kimyon ve eti ekleyip 25 dakika pişirin.
5. Ropa viejayı pirinç ve siyah fasulyeyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti tamamen yumuşamadan didiklememek liflerin kuru kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç, siyah fasulye ve lime ile servis edin.