

Havana Ropa Vieja

Toplam 180 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 155 dk

6 kişilik

Zor

~480 kcal

Açılış 10/10

Ropa vieja, didiklenmiş dana etini domates, biber, soğan, sarımsak ve kimyonlu sosla pişiren klasik Küba yemeğidir.

Malzemeler

- 1 kg Dana döş
- 2 adet Soğan
- 2 adet Kıpıya biber
- 2 su bardağı Domates püresi
- 5 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 adet Defne yaprağı
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Dana döşü tuzlu suda defneyle 2 saat yumuşayana kadar haşlayın.
2. Eti 10 dakika dinlendirip lif lif didikleyin.
3. Soğan ve biberleri yağda 8 dakika yumuşatın.
4. Sarımsak, kimyon ve domates püresini ekleyin.
5. Didiklenmiş eti ve 1 bardak et suyunu sosa katın.
6. Yemeği 35 dakika kısık ateşte koyulaştırın.

PÜF NOKTASI

Eti lif lif ayrılmadan önce 10 dakika dinlendirmek suyunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Siyah fasulye, pirinç ve kızarmış plantain ile servis edin.