

# Havana Ropa Vieja Tabağı

Toplam 155 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 135 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Ropa vieja, uzun pişmiş dana etini biber, domates, soğan ve kimyonlu sosla didikleyip pirinç ve siyah fasulyeyle sunan Küba yemeğidir.

## Malzemeler

- 900 gr Dana döş
- 2 adet Kapyra biber
- 1 adet Yeşil biber
- 2 su bardağı Domates püresi
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 adet Defne yaprağı

## Yapılışı

1. Dana döşü defne yaprağıyla 10 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Eti lif lif didikleyip haşlama suyunu ayırın.
3. Soğan ve biberleri 8 dakika zeytinyağında kavrutun.
4. Domates püresi, kimyon ve et suyunu ekleyin.
5. Didik eti sosta 25-30 dakika kısık ateşte pişirin.

### PÜF NOKTASI

Eti lif yönünde didiklemek sosun her parçaya tutunmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç, siyah fasulye ve lime ile servis edin.