

Havana Ropa Vieja

Toplam 175 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~470 kcal

Ropa vieja, didiklenmiş dana etini domates, biber, soğan ve kimyonlu sos içinde ağız açıcı pişiren sevilen bir Küba yahnisidir.

Malzemeler

- 900 gr Dana döş
- 2 su bardağı Domates püresi
- 2 adet Kalya biber
- 2 adet Soğan
- 4 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 adet Defne yaprağı

Yapılışı

1. Dana döşü defneyle 90 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Eti 10 dakika dinlendirip lif lif didikleyin.
3. Soğan, biber ve sarımsak 5 dakika kavurun.
4. Domates püresi, kimyon ve eti tencereye ekleyin.
5. Kısık ateşte 35-40 dakika sos koyulaşana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti liflerine ayırmadan önce 10 dakika dinlendirmek didiklemeyi kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Siyah fasulye, pirinç ve kızarmış plantainle servis edin.