

Picadillo Cubano

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 18/10

Küba picadillo yemeği kıyma domates, zeytin ve kuru üzümle tatlı tuzlu bir tencere kurar.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 300 ml Domates püresi
- 80 gr Yeşil zeytin
- 50 gr Kuru üzüm
- 1 adet Soğan

Yapılış

- Kıyma soğanla 8 dakika kavurun.
- Domates püresi, zeytin ve kuru üzümü ekleyin.
- Kısık ateşte 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pişirme sırasında kısıtlanarak, tencerenin bir yüzeyinin tavaya 2-3 dakika temas etmesi tat tabakasını oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Picadilloyu sıcak sunun, yanına pirinç ve muz dilimleri koyun.