

Ropa Vieja Pirinç Bowl

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Ropa vieja pirinç bowl, didiklenmiş eti domates ve pirinçle buluşturarak zengin, sıcak Küba usulü bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış didiklenmiş dana eti
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Domates rendesi
- 1 adet Biber

Yapılış

1. Pirinci ayrı tencerede tane tane olana kadar 15-18 dakika pişirin.
2. Biberi ince doğrayıp tavada domates rendesiyle 4 dakika çevirin.
3. Didiklenmiş dana etini tavaya ekleyin, sosla 6-8 dakika ısıtın.
4. Pişen pirinci kaselelere paylaşılabilir karşınıza alın.
5. Bowl'u sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti ince didiklemek domatesli sosla daha hızlı tünleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi sıcak servisin, yanına muz dilimleri ve lime koyun.