

Ropa Vieja

Toplam 145 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 18/10

Küba'nın didiklenmiş dana yemeği biber, domates ve kimyonla uzun pişip lif lif ayrıdır.

Malzemeler

- 900 gr Dana döş
- 2 adet Kırmızı biber
- 400 ml Domates püresi
- 1 tatlı kaşık Kimyon

Yapılış

1. Dana etini 90 dakika haşlayarak didikleyin.
2. Biber ve domates püresini 10 dakika pişirin.
3. Eti sosa ekleyip 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti ocaktan aldıktan sonra alüminyum folyoyla örtüp 5 dakika dinlendirmek suların eşit dağıtılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Eti sıcak sunun, yanına pirinç ve kızarmış muz koyun.