



Recipes

by Giovany Rojas

Picadillo

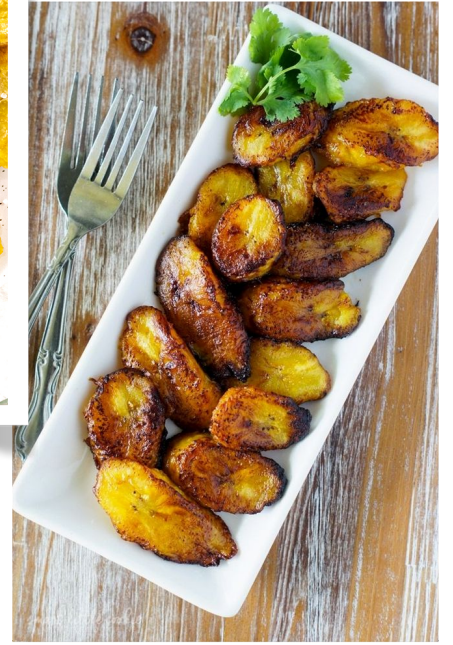
Recipe serves

6



Ingredient	Amount	
Ground Beef	1	Pound
Half an Onion		
Garlic Cloves	4	
Green Pepper	1	
Red Pepper	1	
Potato	1	
Cumin	2	Teaspoon
Oregano	2	Teaspoon
Salt to Taste		
Sugar	1	Teaspoon
Tomato Puree	5	Tablespoon
Olives	20	
Raisins	25-30	
Dry wine	2	Tablespoon
Olive oil		
Bay leaf		

1. This dish is recommended to be had with a side of White rice. Other favorites sides to have along with your white rice are Green or Sweet Plantains, Boiled Yuca with Mojo sauce or Yuca Frita (Yuca Fries). Check them out!
2. Start Cooking your picadillo by grabbing a medium-sized frying pan, cook diced potatoes until golden brown, and put it on a plate on the side.
3. In the same skillet, heat 2 tablespoons of olive oil over medium-low heat and cook the onion and garlic until soft, about 1 minute. We put the cumin, the oregano and the bay leaf. Sauté a little and we add String cut or diced red and green peppers and mix.
4. Add the tomato puree and a the teaspoon of sugar to minimize the tomato's acidic taste.
5. Now that your "sofrito" is ready, we add the meat, olives, dry wine and the raisins.
6. Add the diced potatoes and cook for 15 to 20 minutes over Medium Heat.
7. Your Picadillo is ready to serve!





Recetas

Por Giovany Rojas

Picadillo

Receta para

6



Ingredientes		Cantidad	
Carne Molida	1	Libra	
Meddie Cebolla			
Ajo	4		
Pimiento Verde	1		
Pimiento Rojo	1		
Papa	1		
Comino	2	Cucharadita	
Oregano	2	Cucharadita	
Sal			
Azúcar	1	Cucharadita	
Pure de Tomate	5	Cucharadas	
Aceitunas	20		
Pasas	25-30		
Vino Seco	2	Cucharadas	
Aceite			
Laurel			

1. Se recomienda acompañar este plato con una guarnición de arroz blanco. Otros acompañamientos favoritos para acompañar el arroz blanco son los plátanos verdes o maduros, la yuca hervida con salsa de mojo o la yuca frita. ¡Échales un vistazo!
2. Comience a cocinar su picadillo tomando una sartén de tamaño mediano, cocine las papas en cubitos hasta que estén doradas y colóquelas en un plato a un lado.
3. En la misma sartén, caliente 2 cucharadas de aceite de oliva a fuego medio-bajo y cocine la cebolla y el ajo hasta que estén blandos, aproximadamente 1 minuto. Ponemos el comino, el orégano y la hoja de laurel. Salteamos un poco y añadimos pimientos rojos y verdes cortados en hilo o en cubitos y mezclamos.
4. Agrega el puré de tomate y la cucharadita de azúcar para minimizar el sabor ácido del tomate.
5. Ahora que tu "sofrito" está listo, agregamos la carne, las aceitunas, el vino seco y las pasas.
6. Cocine de 15 a 20 minutos a fuego medio.
7. ¡Tu picadillo está listo para servir!

