



## Cocinando Con Kiko

**En esta ocasión nuestro buen amigo el chef Kiko nos lleva a la tierra del tabaco y ron, a Cuba para enseñarnos a preparar un rico picadillo.**

**Picadillo Cubano :**

Para 6 Personas

Preparacion : 20 Minutos

**Ingredientes para Picadillo Cubano:**

- 1 lb. de carne picada (carne molida)
- 1 aji pimiento verde, picadito
- 1/2 taza de cebolla picadita
- 3 dientes de ajo picadito
- 1 cdta. de sal
- 1/2 cdta de comino molido
- 1 cdta. de pimienta
- 4 cdtas. de pasta de tomate
- 1 cdta. de vinagre

### **Cómo hacer Picadillo Cubano paso a paso:**

- En una sartén mediana, a fuego medio-bajo caliente 2 cdas. de aceite de oliva y cocine las cebollas y el aji pimiento hasta que las cebollas estén blandas. Agregue los ajos, la carne picada, la sal, comino, pimienta, pasta de tomate y vinagre. Continúe cocinando hasta que la carne quede totalmente cocida.
- Se sirve con arroz blanco, frijoles negros y platanitos maduros fritos.