Puerro con carne molida

Kıymalı Pırasa

1 kg libras puerro
200 gramos terreno carne
1 cebolla, de gran tamaño
1 tomate
1 cucharada de pasta de tomate
1+1/2 cucharada de aceite vegetal
2 cucharadas de arroz
1+1/2 cucharadita de sal
1 zanahoria grande

Cortar la cebolla en cubos mini, saltee en aceite vegetal durante unos segundos y, a continuación, añadir la carne terreno. Revuelva constantemente para prevenir la coagulación de la carne.
Cubra la tapa, esperar a la carne da su salsa y le devuelve, y luego añadir la pasta de tomate.
Cuando se obtiene la carne cocida, añadir las zanahorias y la ronda 2 vaso de agua caliente y, a continuación, añadir el arroz de inmediato.
Después de recibir la zanahoria algunos cocidos añadir el puerro en dados, que es en 3 cm. De espesor en el bote. Después de cocinar los puerros añadir un poco de tomate rallado.
Cocine por 40-45 minutos a fuego medio. Sirva caliente.

Nota: El jugo de limón es indispensable la guarnición de todo el puerro las comidas.