

## **Pindang Presto Pusaka Mandiri**

Pindang Presto Pusaka Mandiri adalah produk makanan khas Indonesia yang terbuat dari ikan pindang yang berisi jamur dan daun singkong diproses dengan cara presto, yaitu dimasak menggunakan tekanan tinggi. Proses ini membuat duri-duri dalam ikan menjadi lunak dan dapat dimakan, sehingga Anda bisa menikmati seluruh bagian ikan tanpa khawatir tersedak duri. Pindang Presto dikenal karena kelezatannya dan teksturnya yang lembut. Pindang Presto Pusaka Mandiri dapat tahan lama dalam waktu 1 minggu dengan suhu 4,4°C.

Keunggulan Pindang Presto Pusaka Mandiri:

- **Duri Lunak:** Proses presto membuat duri-duri Pindang menjadi lunak dan aman untuk dimakan, menjadikan pengalaman makan ikan lebih praktis dan menyenangkan.
- **Rasa Gurih dan Lezat:** Dibalut dengan bumbu rempah-rempah khas yang meresap hingga ke dalam daging, memberikan cita rasa yang gurih dan kaya.
- **Sehat dan Bergizi:** Pindang kaya akan protein, omega-3, dan asam lemak sehat yang baik untuk kesehatan jantung dan otak.
- **Praktis:** Pindang Presto siap saji, cukup digoreng sebentar atau dihangatkan sebelum disajikan. Cocok untuk hidangan sehari-hari atau acara spesial.
- **Berisi Jamur:** Pindang presto pusaka mandiri ini berisi jamur dan daun singkong yang dapat membedakan bandneg ini dengan bandeng yang lainnya.

Kemasan: Pindang Presto Pusaka Mandiri dikemas styrofoam yang dapat menjaga kesegaran dan keawetan produk, sehingga bisa disimpan lebih lama di kulkas atau freezer.

Bahan-bahan:

- Ikan Pindang
- Jamur
- Daun Singkong
- Rempah-rempah

Cara Membuat:

1. Cuci ikan Pindang sampai bersih.
2. Marinasi ikan pindang dengan bumbu rempah-rempah.
3. Siapkan panci presto, alasi dasarnya dengan daun salam. Susun ikan bandeng berbumbu, tuang air. Tutup presto dengan rapat, kunci.
4. Masak ikan bandeng selama 60 menit. Angkat. Buka katup pengatur suhu, biarkan uap keluar sampai habis.
5. Angkat ikan. Hidangkan pindang presto selagi hangat bersama nasi atau digoreng dulu.

Cara Penyajian:

1. Keluarkan pindang Presto dari kemasan.
2. Goreng dalam minyak panas hingga kulitnya renyah dan kecokelatan.
3. Sajikan dengan nasi hangat, sambal, dan lalapan.

Pindang Presto adalah pilihan tepat untuk Anda yang ingin menikmati hidangan ikan yang lezat, sehat, dan mudah disajikan tanpa repot mengurus duri!