

CARRETEIRO DE CHARQUE MODERNO

INGREDIENTES

CARRETEIRO:

Carreteiro: 250 g de charque

40 g de manteiga

30 ml de azeite de oliva

1 cebola média

3 dentes de alho

2 xícaras de arroz

5 xícaras de água quente

SALADA:

Salada: 2 tomates maduros

1 cebola média

1 colher de chá de orégano

1 limão (só o suco)

MODO DE PREPARO

CARRETEIRO:

Carreteiro: Lave o charque com água corrente por 1 minuto para tirar o excesso de sal.

Deixe o charque de molho em água morna por 2 horas, trocando a água a cada 30 minutos.

Retire a água e reserve o charque.

Pique a cebola e o alho (eu uso o mixer, tipo 2 pulsos de 2 segundos).

Em uma panela de ferro coloque a manteiga e o azeite de oliva até que a manteiga derreta (o azeite de oliva e o fogo baixo são necessários para não queimar a manteiga).

Acrescente a cebola e o alho, mexa bem lentamente até dourar (mais ou menos 2 minutos).

Retire a cebola e o alho utilizando uma peneira para escorrer o óleo na panela e reserve-os.

Agora na mesma panela coloque o charque e frite por uns 4 minutos ou até ficar a seu gosto.

Recoloque a cebola e o alho e misture com o charque.

Adicione agora as 2 xícaras de arroz, as 5 xícaras de água e 1 pitada de sal (cuidado, o charque já contém sal).

Tampe a panela parcialmente e espere até que fique com a consistência desejada (o segredo nesse ponto é que o arroz fique do seu agrado).

Bon appetit!

A salada:

Pique os tomates e a cebola a sua maneira

Adicione azeite de oliva, orégano e o suco do limão

Sal a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18401-carreteiro-de-charque-moderno.html>