

ARROZ À PAULINO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco tipo 1
400 g de carne de charque (carne seca) gorda
200 g de bacon
1 fio de azeite de oliva extravirgem
5 dentes de alho picados
coentro a gosto
cebolinha a gosto
2 cebolas
1 pimentão
1 folha de louro
2 copos (americano) de água quente
2 tomates sem pele e sem sementes

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca e o bacon em pedaços de aproximadamente 2 centímetros.

Dessalgue a carne seca, ferva por 2 vezes.

Ferva uma terceira vez, acrescentando o bacon nessa fervura.

Separe a carne do caldo e reserve.

Coloque o fio de azeite numa panela e frite primeiro a gordura do charque com o bacon, acrescentando em seguida o restante da carne.

Percebendo que a carne está um pouco dourada, acrescente o pimentão, cebola, tomate e o alho pra refogar

Uma vez refogado, junte o arroz e frite-o junto com o refogado, misturando bem.

Acrescente a água da terceira fervura da carne na panela, complete com água quente até cobrir em mais de 2 centímetros o arroz.

Coloque a folha de louro, a cebolinha e o coentro.

Corrija o sal.

Tampe a panela e deixe em fogo alto.

Quando baixar a água, complete novamente, bixe o fogo e deixe a tampa entreaberta.

Quando secar está pronto.