

ARROZ DE MICRO-ONDAS COM CARNE

INGREDIENTES

- 1 cebola média picadinha
- 1 cenoura média ralada
- 1/2 kg de carne cortada em cubinhos (a carne é de sua preferência)
- 2 colheres (sopa) de azeite (se não tiver substituir por óleo)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher de café de sal
- 1 e 1/2 xícara de chá de arroz
- 3 xícaras de chá de água
- se preferir, adicione os 2 sachês de sazón para carnes ou 1 cubinho de knorr de carne derretido em 2 colheres (sopa) de água
- 1 pitada de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola, a cenoura, o óleo, o azeite, o sal, a carne temperada antecipadamente com um pouco de sal e pimenta-do-reino.

Adicione também o alho amassado e o sazón em um recipiente alto que possa ir ao micro-ondas (pode ser marinex).

Coloque essa mistura no micro-ondas por 5 minutos em potência alta.

Após esse tempo, retire o recipiente do micro-ondas, coloque o arroz, a água e misture.

Tampe o recipiente com papel filme e leve ao micro-ondas por 25 minutos, ainda em potência alta.

Depois que o micro-ondas desligar, não abra, espere o arroz descansar por 5 minutos e então, abra e retire o filme plástico pra misturar o arroz com a carne.

Coloque por mais 4 minutos pra ele ficar soltinho.

Pode colocar cheiro-verde também se preferir.

Para dissolver o caldo knorr, a água precisar estar quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25224-arroz-de-micro-ondas-com-carne.html>