

PUCHERO CAMPEIRO

INGREDIENTES

1 pacote de grão-de-bico
1 kg mandioquinha salsa cortada em rodelas
1 kg batata picada em cubos
1/2 kg cenoura picada em rodelas
1 kg charque
1 kg costelinha de porco defumada
500 g linguiça paio picada em cubos
500 g linguiça calabresa picada em rodelas
200 g bacon picado em cubinhos
3 caldos de carne
azeite, cebola, alho, sal, tempero verde

MODO DE PREPARO

Deixe o grão de bico de molho, por 24 horas.

Em outro recipiente, deixe o charque e a costelinha de porco de molho por 24 horas, trocando a água a cada 2 horas para dessalgar.

Coloque azeite, cebola e alho numa panela e frite o bacon, o paio e a calabresa até dourar.

Em uma panela separada, refogue todos os outros ingredientes, exceto o tempero verde.

Junte tudo numa panela de pressão grande, cubra todos os ingredientes com água.

Cozinhe durante, aproximadamente, 40 minutos ou até as carnes ficarem bem macias.

Decore com o tempero verde.

Sirva com arroz soltinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29446-puchero-campeiro.html>