

CARRETEIRO DE SOBRAS DE CHURRASCO

INGREDIENTES

500 g de sobras de churrasco bovina

3 copos de arroz

1/2 colher de sopa de alho amassado com sal

1/2 cebola média

2 colheres de margarina

1 lata de creme de leite

mussarela a gosto

1 sachê de sazón de carne

açafrão a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pequenos pedaços e frite na margarina com a cebola e o alho.

Coloque o açafrão e o sazón.

Ponha o arroz cru e doure por uns cinco minutos.

Ponha água até tampar o arroz.

Cozinhe em fogo alto e, quando estiver quase seco, abaixe o fogo e tampe.

Deixe por cinco minutos, destampe e acrescente o creme de leite.

Misture, desligue o fogo e ponha a mussarela.

Tampe por alguns minutos e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31015-carreteiro-de-sobras-de-churrasco.html>