

# 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  
açafraão a gosto

## MODO DE PREPARO

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

Coloque o açafraão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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