

PAELLA CAIPIRA

INGREDIENTES

300 g de bacon bem picados
1 cabeça de cebola ralada ou muito bem picada
1 cabeça de alho bem picada
1/2 kg de costelinha de porco
1/2 kg de linguiça picada em pequenos pedaços
4 tomates médios picados em cubos com sementes
2 linguiças calabresa picadas
1/2 kg de coxinha de frango
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 pimentão picado
pimenta cumary
3 cubos de caldo de carne
12 ovos
1 maço de cheiro verde
torresmo a gosto
6 xícaras de arroz
óleo de canola
sal a gosto
água quente

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos para cozinhar e o torresmo para fritar.

Pique o cheiro verde. Você vai usá-los para enfeitar a comida.

Siga a ordem descrita abaixo.

Colocar o óleo no fundo da panela, de forma que não sobre espaço sem ele.

Coloque a cebola e deixe fritar um pouco.

Em seguida coloque o alho, quando dourar a cebola, coloque o bacon picado.

Quando estiver bem frito coloque a costelinha de porco e frite um pouco.

Coloque as linguiças picadas e frite um pouco. Adicione ascoxinhas de frango e frite um pouco. Acrescente a calabresa picada e frite um pouco. Coloque o tomate e o pimentão picado. Coloque os cubos de caldo de carne

picados.

Coloque um copo americano de água e deixe refogar bem até o tomate e o pimentão derreterem. Depois de refogado coloque o arroz e deixe fritar bem. Assim que refogar colocar água quente até cobrir por 2 dedos toda mistura. Estar sempre verificando se não está queimando o arroz no fundo da panela. Depois de pronto enfeitar com o cheiro verde, torresmo e ovos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32168-paella-caipira.html>