

ARROZ CARRETEIRO TRADICIONAL

INGREDIENTES

500 g de Jerked Beef (carne bovina salgada, dessecada)

2 xícaras (chá) de arroz agulhinha

1 pimentão verde ou vermelho picado em cubinhos

1 lata de milho verde em conserva

1 cebola média picada em cubinhos

2 dentes de alho amassados

6 colheres (sopa) de azeite

sal a gosto

1,5 L de água quente para o cozimento

MODO DE PREPARO

De véspera coloque o Jerked Beef de molho em uma tigela com água para dessalgar

Descarte a água, corte o Jerked Beef em cubinhos e coloque para cozinhar na pressão por aproximadamente 15 minutos. Escorra e reserve

Em uma panela coloque o azeite, a cebola e o alho para fritar.

Adicione o Jerked Beef e frite até começar a dourar

Adicione o arroz e vá mexendo para fritar o arroz.

Adicione o pimentão picado, o milho escorrido e mexa.

Adicione o sal a gosto e por último a água para o cozimento até cobrir o arroz.

Tampe a panela e deixe cozinhar, se necessário adicione mais água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32733-arroz-carreteiro-tradicional.html>