

GALOPÉ

INGREDIENTES

1 galo de aproximadamente 2 kg
3 kg de pé de porco já limpo
300 g de bacon picado
1 kg de arroz
2 cebolas grandes
2 tomates sem sementes
alho, sal, louro, alecrim a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o galo e o pé de porco em panelas diferentes, já temperados a gosto.

Cozinhe o galo até que fique "al dente", faça o mesmo com o pé de porco.

Frite o bacon e refogue o arroz.

Coloque o galo e o pé de porco no arroz com o caldo do cozimento do galo apenas, o caldo que cozinhou o pé de porco você descarta, porque fica muito gorduroso.

Deixe secar o arroz, se precisar acrescente mais água.

Salpique as ervas por cima e sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35094-galope.html>