

PAELLA DE CARNE DE PORCO

INGREDIENTES

500 g de lombo de porco
300 g de salame calabresa
300 g de bacon
1 lata de milho
2 cubos de caldo de galinha
4 dentes de alho
1 cebola
2 tomates bem maduros
3 copos de arroz (250 ml)
1 colher de colorau
sal a gosto
óleo
tempero verde a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o lombo de porco, bacon e a calabresa em cubos .

Na panela de pressão comece a fritar o lombo de porco junto com o alho.

Quando estiver dourado acrescente o bacon e a calabresa e deixe fritar bem até que o bacon esteja dourado.

Pique a cebola e o tomate e acrescente junto com a carne depois de frita .

Depois de fritos a cebola e tomate coloque uma colher de colorau, tempero verde, caldo de galinha, uma lata de milho e sal a gosto.

Deixe alguns segundos e logo em seguida coloque o arroz, cubra com água espere ferver e prove para saber se está bom de sal.

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 10 minutos.

Desligue a panela e sirva ainda quente e molhadinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38207-paella-de-carne-de-porco.html>