

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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