

ARROZ CARRETEIRO COM SOBRAS DE CHURRASCO

INGREDIENTES

1/2 kg de sobras de churrasco (carne bovina, suína, ovina e embutidos)

1 cebola

100 g de bacon picado

2 dentes de alho

3 xícaras de arroz

Sal e pimenta a gosto

Salsinha picada a gosto

Água quente suficiente pra cozinhar o arroz

MODO DE PREPARO

Dê uma limpada nas carnes que sobraram do churrasco retirando o excesso de sal.

Refogue a carne junto com a cebola, o alho e o bacon bem picadinhos.

Junte em seguida o arroz e deixe dar uma rápida fritada.

Coloque um pouco de água que cubra tudo e tempere com sal e pimenta (experimente antes a carne pra não colocar muito sal, se é que precisará de sal). Vá cobrindo com água já bem quente até que o arroz cozinhe e quase seque (o ponto e cremosidade é por sua conta).

No final, jogue salsinha picada por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40839-arroz-carreteiro-com-sobras-de-churrasco.html>