

# ARROZ À ESPANHOLA

## INGREDIENTES

800 g de lulas cortadas em anéis

400 g de camarão limpo

6 colheres (sopa) de azeite

400 g de lombo de porco demolido cortado em cubos

200 g de linguiça defumada cortada em cubos

3 tomates maduros picados sem pele

2 xícaras de arroz

1 colher (sopa) colorau

4 xícaras de água

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a lula e o camarão com sal e limão.

Em uma panela refogue a cebola com o azeite.

Junte o lombo e doure bem.

Pingue um pouco de água e deixe cozinhar até que a carne fique macia.

Coloque a linguiça e refogue rapidamente.

Coloque o tomate.

Refogue até desmanchar.

Junte a lula (se necessário um pouco de água para seu cozimento)

Depois de uns 5 minutos junte os camarões.

Deixe mais 3 minutos.

Retire do fogo.

Em outra panela junte o restante do azeite, tempere com sal, refogue o arroz coloque o colorau, a água, quando estiver secando misture o refogado e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43620-arroz-a-espanhola.html>