

ARROZ FELIZ DA MIMA

INGREDIENTES

200 g de arroz
200 g de carne de sol picado e ferventado
200 g de bacon picado
2 cenouras grandes picadas
1 cebola grande picada
vagens verdinhas (quantidade desejada)
800 ml de água quente
pimenta de cheiro a gosto
salsa a gosto
sal a gosto
cebolinha a gosto
3 dentes de alho grande picados
cominho em pó a gosto
1 sachê de sazón de sabor legumes
1 sachê de sazón sabor carne

MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de óleo em uma panela funda e coloque para fritar a carne de sol e o bacon.
Depois de frito acrescente o alho picado e deixe subir o cheiro (fogo baixo).
Acrescente a cebola picada, a pimenta-de-cheiro e deixe subir cheiro.
Acrescente o arroz e deixe dar uma fritada no arroz.
Acrescente as cenouras picadas e a vagem, deixe fritar mais.
Depois coloque cominho em pó, cebolinha, a salsa, mexa e jogue a água.
Acrescente os dois sachês de sazón, espere cozinhar até estar tudo cozido e secar bem a água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45055-arroz-feliz-da-mima.html>