ARROZ COM CARNE SECA (CHARQUE)

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

500 g de carne seca ou charque

3 cebolas médias picada em cubos pequenos

6 dentes de alho bem picado ou ralado

3 tomates picado em cubos pequenos

2 xícaras de cebolinha picada

Óleo

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca em cubos pequenos.

Ferva aproximadamente 1 litro de água.

Junte a água à carne seca para dessalgar, faça esse procedimento por mais 3 vezes.

Coloque a carne já dessalgada em uma panela de pressão e coloque água até cobrir, deixe cozinhar em fogo alto por aproximadamente 40 minutos, ou até que fique no ponto de desfiar.

Com a carne cozinha e já fria, passe para um processador no modo pulsar, ou desfie com a ajuda de um garfo.

Em uma panela antiaderente ou de fundo grosso, coloque aproximadamente 1/2 xícara de óleo, deixe esquentar, junte o alho e a cebola, deixe refogar até dourar, junte a carne desfiada, deixe refogar muito bem sempre mexendo para não grudar e queimar.

Já com a carne refogada, apague o fogo, junte o tomate e a cebolinha e mexa.

Em um recipiente grande, junte o arroz cozido e o refogado, e incorpore todos os ingredientes, e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45625-arroz-com-carne-seca-charque.html