ESTROGONOFE DE LOMBO COM ARROZ E FEIJÃO

INGREDIENTES

6 xícaras de arroz branco (tipo agulhinha)

1 kg de feijão (carioca ou vermelho)

1,5 a 2 kg de lombo de porco

Ervas finas (todas as que gostar) - a gosto

temperos a gosto (alho e sal) ou feito na hora - a gosto

6 colheres de sopa de shoyu (qualquer marca)

1 pitada de sal (qualquer marca)

4 caixinha de creme de leite (qualquer marca)

2 vidros de leite de côco (qualquer marca)

orégano, salsinha e tomate para decorar (a gosto)

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz:Cozinhe o arroz branco (tipo agulhinha), depois do arroz já cozido pegue uma forma redonda de qualquer coisa e enforme-o girando umas 3 a 4 vezes dos dois lados (direito e esquerdo) e está pronto.

Para a decoração faça uma flor com o tomate e coloque na parte do meio do arroz, logo após pegue um raminho de salsinha e coloque ao lado da flor que você fez, e por último jogue o orégano ou as ervas finas por cima, e está pronto o seu arroz.

FEIJÃO:

Feijão:Cate o feijão e lave-o bem, após ter feito isso, coloque-o dentro de uma panela de pressão com água até um pouco para cima da superfície onde está o feijão, tampe a panela, acenda o fogo e coloque-o para cozinhar por 20 a 30 minutos.

Depois deste tempo deixe sair o vapor da panela e veja se o feijão já está cozido, se estiver ótimo, caso ainda esteja um pouco durinho, deixe por mais uns 10 a 15 minutos e estará pronto.

Espere novamente sair o vapor da panela de pressão, abra-a e só refogue o feijão colocando-o em uma outra panela com óleo ou azeite, o tempero de sua preferência, deixe lá por mais uns 10 minutos, só até engrossar.

O feijão pode ser carioca ou vermelho

ESTROGONOFE DE LOMBO:

Estrogonofe de Lombo:Compre uma peça ou pedaço de lombo de Porco não muito gordo, pesando entre 1 a 1,5 Kg, coloque-o em uma tábua de plástico ou vidro e corte-o em cubinhos, logo após lave-o para tirar os resíduos da peça de carne, fazendo isto, tempere-o á gosto com o tempero de sua preferência, e faça o molho do estrogonofe

com estes ingredientes, mexa um pouquinho para não grudar ou queimar.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do Prato:Coloque primeiramente o arroz enformando-o no prato, e logo depois ao lado coloque o estrogonofe de lombo e o feijão.

Para decorar é só fazer a flor de tomates e colocá-la em cima do arroz, e ao lado o raminho de salsinha.

Se quiser coloque um pouquinho de orégano ou ervas finas em cima e ao redor do prato um pouquinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50022-estrogonofe-de-lombo-com-arroz-e-feijao.html