

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz carreteiro suíno

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 3 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 300 gramas de filé mignon suíno, 100 gramas de bacon, ½ cebola, 1 tomate pequeno, 1 copo de arroz, 2 copos de água, 1 dente de alho amassado, 30 mililitros de óleo, sal e pimenta do reino a gosto, salsinha picada

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O arroz carreteiro suíno é um prato típico e muito comum no Mato Grosso do Sul, lugar onde moro. O principal segredo é fritar muito bem a carne e sempre ir pingando água para soltar a cor e não deixar a carne desidratar (ficar seca). Aqui no TudoReceitas compartilho com você todos os segredos e dicas para um arroz carreteiro bem gostoso e soltinho. Acompanhe abaixo o passo a passo!, Em uma panela frite o bacon até ficar bem dourado. Depois retire o óleo que soltar por completo e adicione a carne suína., A panela deverá ficar sem óleo para o fundo ficar bem dourado, como mostra a foto., Dica: Use panela de ferro batido para conseguir esse efeito do fundo dourado., Assim que a carne e o fundo da panela estiverem como foi mostrado na foto anterior, o passo seguinte desta receita de arroz carreteiro suíno é pingar água para este dourado da panela soltar. Isso proporcionará cor e sabor à carne e ao arroz. Repita esse processo por 4 vezes: assim que o fundo estiver bem dourado, pingue água e misture bem., O próximo passo é adicionar o óleo, isso irá proporcionar um arroz bem soltinho. Deixe fritando até começar a formar bolhinhas, exatamente como mostra na foto., Adicione a cebola e o tomate e frite até ambos se desmancharem. Isso é importante para conseguir um arroz carreteiro realmente saboroso!, Em seguida coloque o arroz e refogue por alguns minutos, até o grão ficar transparente., Cubra com a água e deixe cozinhar em fogo alto até o arroz absorver toda a água., Dica: Use a tampa entreaberta., Assim que a água secar abaixe o fogo, tampe a panela por completo e conte 5 minutos., E estará pronto seu carreteiro! Finalize com cheiro verde e sirva acompanhado com ovo frito e banana. Bom apetite e diga nos comentários o que você achou desta receita de arroz carreteiro suíno!, Confira também estas receitas típicas brasileiras: