

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz de puta rica

Categoria (category): Molhos e acompanhamentos

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): ½ quilograma de arroz, 200 gramas de peito de frango em cubos, 200 gramas de lombo em cubos, 100 gramas de chouriço em cubos, 100 gramas de bacon em cubos, 1 cebola grande picada, 4 dentes de alhos picados, 1 litro de água ou caldo, 1 fio de óleo, 1 folha de louro, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O nome é inusitado e faz adivinhar o que se trata: esta é uma receita de arroz rico, com os mesmos ingredientes da galinhada e mais ainda. Mas o que é o arroz de puta rica? A origem não é certa, trata-se de um prato tradicional de Goiás à base de arroz e carnes, inspirado na receita da galinhada mas com mais ingredientes., Esta receita de arroz de puta rica que compartilho aqui no TudoReceitas inclui frango, lombo, bacon e linguiça. É bem simples de preparar e sem segredo: basta refogar as carnes com a cebola e os alhos, colocar o arroz e a água e deixar cozinhar tudo junto. Em menos de 30 minutos estará pronta esta receita de arroz com linguiça, bacon, frango e lombo que vale a pena provar!, Confira abaixo como fazer arroz de puta rica na sua casa com nosso passo a passo em fotos e experimente!, Refogue a cebola e o alho numa frigideira ou panela com um fio de óleo e a folha de louro, somente até dourar. Seguidamente coloque o bacon e a linguiça e refogue tudo junto., Dica: Não coloque muito óleo porque a linguiça e o bacon também irão soltar gordura que ajudará a refogar os ingredientes., Após o bacon e linguiça fritos, entre com o frango e o porco. Vá fritando tudo no fogo médio-baixo até dourar e, por último, acrescente o arroz., Misture todos os ingredientes e refogue por 1-2 minutos ou até os grãos de arroz ficarem transparentes. Acrescente a água e sal a gosto e deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Após a água secar verifique se o arroz está macio, caso não esteja coloque mais um pouco de água., Após o arroz estar cozido, pode servir! Polvilhe seu arroz de puta doce com salsinha picada, desfrute e diga nos comentários o que você achou desta comida típica de Goiás. Bom apetite!, Procurando mais comidas típicas de Goiás? Veja estas sugestões: