Arroz de costela

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
		Comidas de Inverno	Fácil

Ingredientes

300 g de arroz Premium Solito

1 kg de costela bovina

1 cebola

4 dentes de alho

1 cenoura média

2 folhas de louro

Cheiro verde a gosto

3 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 lata de cerveja preta

1 colher de sopa de páprica doce

1 colher de sopa de páprica picante

½ xícara de chá de azeite para refogar

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Para a costela: coloque a costela em uma vasilha e tempere com o sal, pimenta-do-reino, as pápricas e o açúcar mascavo. Reserve.

Descasque e pique grosseiramente a cebola, o alho, a cenoura e o cheiro verde. Adicione o azeite na panela de pressão e leve ao fogo para aquecer.

Coloque a costela e sele a carne até que fique bem dourada. Adicione a cebola, o alho e a cenoura. Refogue bem mexendo sempre, e por último adicione cheiro-verde.

Acrescente a cerveja e complete com água para cobrir (coloque uns dois dedos acima da carne) e adicione a folha de louro. Cozinhe na pressão por cerca de 40 minutos.

Retire os pedaços da panela e reserve este caldo para fazer um arroz de costela. Desfie e retire os ossos da carne.

Para o arroz: em uma panela com azeite doure o alho. Em seguida, coloque a cebola e refogue bem. Adicione o arroz e refogue também. Adicione quatro xícaras de chá do caldo da costela e uma xícara de chá de água. Deixe cozinhar e quando o arroz estiver quase seco, abaixe o fogo.

Acrescente a carne desfiada e mais um xícara do caldo do cozimento com o fogo baixo deixe finalizar por mais 5 minutos.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br