



Caldo de Músculo com Batata e Arroz



Tempo de preparo:
2h

Rendimento:
9 porções

Tipo:
Caldos e Sopas

Nível:
Difícil

Ingredientes

½ xícara de Arroz Tipo 1 Solito

850g de carne de músculo

1 cenoura média

1 cebola média

1 folha de louro

sal e pimenta do reino

2 batatas médias em cubos

colher de sopa de azeite

2 dentes de *alho descascado* e cortado em fatias finas

1 dente de *alho descascado* e amassado

1 colher de sobremesa rasa de *açafrão da terra*

1 xícara de *cebolinha fresca* picada

sal e pimenta do reino a gosto

fio de azeite

fio de vinagre

Modo de preparo

- Direto na panela de pressão, em fogo médio/alto coloque 1 fio de azeite e 850g de carne de músculo.
- Deixe até que a carne doure e forme uma crosta marrom, mais ou menos 7 minutos de cada lado.
- Doure a carne por todos os lados.
- Tampe parcialmente a panela (sem encaixar, apenas sobreponha a tampa) e espere a carne cozinhar no vapor.
- Com a carne de todos os lados cozida e dourada, acrescente 1 cebola média 1 cenoura média/grande cortada em pedaços grandes.
- Tempere com sal e pimenta do reino, mexa, refogue por um minutinho e acrescente água fervente até onde a válvula da sua panela permitir.
- Tampe e deixe cozinhar por 50 minutos.
- *Descasque* os 3 dentes de alho, corte em fatias finas 2 dentes de alho e reserve um para amassar com amassador de alho.
- Junte 1 colher de sobremesa de *açafrão da terra* e deixe refogar junto com o alho por 2 minutos até ganhar cor e sabor.
- Desligue o fogo e reserve.
- *Descasque* 2 batatas médias/pequenas e corte as em cubos pequenos.
- Pique 1 xícara de *cebolinha fresca*.
- Reserve.
- Após 50 minutos de cozimento da carne, espere a pressão da panela sair, destampe e com ajuda de uma espátula retire os pedaços de carne e reserve-as em um prato à parte.
- Tempere a carne com 1 fio de vinagre, 1 fio de azeite, 1 dente de alho amassado, sal e pimenta do reino a gosto.
- Reserve.
- Com ajuda de um mixer ou liquidificador, liquidifique todo o conteúdo da panela, caldo+cebola+cenoura.
- Formando um caldo colorido.
- Nesse caldo coloque 2 batatas cortadas em cubos pequenos e ½ xícara de Arroz Solito e deixe cozinhar por 15 minutos até a batata ficar macia e o arroz cozido.
- Acrescente a carne reservada, o alho frito e deixe cozinhar por 1 minuto até incorporar os sabores.
- Desligue o fogo.
- Junte 1 xícara de *cebolinha fresca* e sirva a seguir.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br