

Arroz Carreteiro

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~490 kcal

Açılış 17/10

Güney Brezilya'nın arroz carreteiro pilavı kurutulmuş et ve pirinci tek tencerede buluşturur.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 400 gr Kurutulmuş dana eti
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates

Yapılış

- Kurutulmuş eti sıcak suda 20 dakika bekletip doğrayın.
- Et, soğan ve domatesi 10 dakika kavurun.
- Pirinci ekleyip 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pişirme sırasında etin etrafında kurutulmuş etin bir yüzeyinin tavaya 2-3 dakika temas etmesi tat tabakası oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne maydanoz serpip yanında farofa ve lime dilimiyle servis olun.