

Arroz Carreteiro

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 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
- 1 adet Kıpıya biber

Yapılış

1. Kurutulmuş eti sıcak suda 20 dakika bekletip doğrayın.
2. Et, soğan ve biberi tencerede 10 dakika kavurun.
3. Domatesi ekleyip 4 dakika suyunu bırakarak pişirin.
4. Pirinci katı yağla kaplanana kadar karıştırın.
5. Sıcak suyu ekleyip 25 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Pilavı 10 dakika dinlendirin, et aromasını alırken otursun.

PÜF NOKTASI

Pişirme sırasında karıştırmaktan kaçınarak etin bir yüzeyinin tavaya 2-3 dakika temas etmesi tat tabakasını oluşturur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne maydanoz serpip yanlarında farofa ve lime dilimiyle sıcak sunun.