Arroz ibérico

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	3 colheres (sopa)	75 g
Alho (picado)	1 unidade média	3 g
Bacon (cortado em cubos)	Meia xícara (chá)	60 g
Lombo suíno (em cubos)	2 xícaras (chá)	240 g
Paio (em rodelas)	Meio gomo	65 g
Linguiça calabresa defumada (em rodelas)	Meio gomo	75 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	2 colheres (sopa)	36 g
Arroz cru	1 xícara e meia (chá)	200 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher e meia (sopa)	15 g
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, aqueça o Azeite TERRANO™ em fogo alto, refogue a cebola e o alho por 5 minutos e junte o bacon, o lombo, o paio e a calabresa. Frite por 10 minutos ou até dourar bem, mexendo sempre.

2. Acrescente o Extrato de Tomate Ajinomoto®, mexa vigorosamente, adicione o arroz, o Caldo SAZON® Profissional e a água e mexa. Cozinhe em fogo baixo, com a panela tampada, por 25 minutos, ou até que o arroz esteja macio.

3. Retire do fogo, salpique a salsa, mexa e sirva em seguida.