



RECEITAS DA FIA

Arroz de Puta Rica

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-de-puta-rica

Aprenda hoje esse prato típico da culinária goiana, bem colorido e com ingredientes que dão água na boca. Você vai amar essa receita!

Arroz de Puta Rica

 60 min

 9 porções

Ingredientes

- 4 Xícaras de [arroz](#)
- 6 a 8 Xícaras de água
- 1 kg de [costelinha de porco](#)
- 1 kg de [coxa da asa](#)
- 2 linguiça [calabresa](#)
- 3 ovos
- 200 g de [bacon](#)
- 1 cebola grande
- 1/2 [pimentão vermelho](#)
- 2 pimentas Cambuci (chapéu de bispo)
- 1/2 xícara de [milho verde](#)
- 1/2 xícara de [ervilha](#)
- 4 dentes de alho
- 2 limão
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Açafrão a gosto
- Óleo

Modo de Preparo

1. Comece temperando a costelinha de porco e o frango com alho, pimenta do reino e limão.
2. Em uma panela frite o frango separado até ficar bem frito e douradinho. Reserve
3. Em uma frigideira grossa frite as costelinhas com pouco óleo (não precisa mergulhar) quando estiver bem douradinho vire e frite o outro lado.
4. Após estarem bem fritinhas com o auxílio de uma escumadeira escorra bem o óleo e reserve.
5. Na mesma frigideira frite as calabresas cortadas em rodelas e o bacon em cubinhos, após estarem bem fritinhos tire da frigideira e reserve.
6. Na mesma frigideira frite a cebola e o alho até murchar, acrescente o arroz e frite por 1 minuto, acrescente em seguida o pimentão vermelho, a pimenta cambuci, o milho, ervilha, a calabresa e o bacon reservado, a costelinha frita e o frango frito.
7. Misture bem e tempere com açafrão, sal e acrescente a água quente e deixe cozinhar de 20 a 30 minutos.
8. Após o arroz estar cozido coloque o ovo cozido cortado em 4 partes para decorar.
9. Sirva em seguida!