

Arroz de cabidela



Ingredientes: 1 unidade de galinha
0 decilitro de azeite
3 colher de sopa de vinagre
1 unidade de cebola (grande)
2 unidade de dentes de alho
100 grama de toucinho
1 load de louro
1 unidade de malagueta
1 unidade de taça de arroz
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Aproveite o sangue da galinha deitando-o numa tigela com três colheres de sopa de vinagre para que não coalhe. Numa panela ponha a refogar no azeite a cebola e os alhos picados. Junte-lhe a galinha cortada aos bocados pequenos e os miúdos (excepto o fígado), o toucinho cortado, o louro e a malagueta cortada ao meio. Refogue tudo, tempere com sal e deixe estufar em lume brando. Cubra a carne com água quente, tape a panela e deixe cozer até a galinha ficar macia. Depois de cozida retire a galinha e rectifique a água para que fique na proporção de 3/1 para a cozedura do arroz. Assim que levantar fervura junte o arroz. Três ou quatro minutos antes de ficar pronto junte o sangue, misture-o bem, junte também a carne e deixe apurar.

Sugestões Adicionais: