

Arroz de cabidela com frango caseiro



Ingredientes: 1 unidade de frango caseiro
2 unidade de dentes de alho
1 unidade de cebola
0 totaste de azeite
1 pitada de massa de pimentão
2 load de louro
0 totaste de vinho tinto
0 desconhecido de caldo de frango
300 grama de arroz carolino
4 colher de sopa de sangue de frango

Instruções de preparação:

Fazer um refogado com a cebola, os alhos e o azeite. Quando a cebola começar a ficar translúcida adicionar uma colher de sopa de massa de pimentão, uma folha de louro e o frango cortado em pedaços pequenos. Deixar fritar um pouco de ambos os lados e adicionar um copo de vinho tinto e um caldo de frango. Cozinhar até o frango ficar quase no ponto. Os miúdos do frango (coração, rins, fígado) são colocados quando a carne já está quase cozinhada. Juntar um copo de água morna e o arroz, e as quatro colheres (de sopa) de sangue. Mexer bem até incorporar o sangue e deixar cozinhar o arroz.

Sugestões Adicionais: