

Arroz de cordeiro com crocante de carne seca e pistache.



[clique para ampliar](#)

Olá, essa receita eu vi no programa “Que Maravilha” e deu muita vontade... Demorou mas saiu. A receita é relativamente simples, mas os ingredientes mais atípicos.

Ingredientes:

- 750g de paleta de cordeiro sem gordura (moída 2 vezes);
- 1 colher de manteiga com sal;
- sal e cominho em pó;

- Chá de cravo (pacote de cravo – 10 gramas com 1 xic de água fervendo, deixa ferver por mais 20 minutos e reserve)

- 500g de arroz branco;
- 3 colheres de manteiga com sal;
- 1 cebola e 2 dentes de alho picadinhos, cebolinha e salsinha;
- Água (para cada xícara de arroz, coloque duas xícaras de água)

Modo de preparo:

Numa panela de ferro, frite a carne sem nenhum tempero e sem parar de mexer até começar a grudar e caramelizar no fundo da panela. Isso deve ser por cerca de 10 minutos. Tempere com sal e cominho e deixe cozinhar mais um pouco. Amasse tudo com um socador, coloque manteiga e deixe *deglacer* com o chá de cravo.

Para o arroz: Lave bem o arroz, derreta a manteiga com um fio de azeite e deixe a cebola suar. Refogue o arroz, coloque água fervida e deixe cozinhar com a tampa fechada por cerca de 15 minutos.



[clique para ampliar](#)

Misture o arroz com a carne e em seguida a salsinha e cebolinha picadas.

Para a carne seca: 500 gramas de carne seca dessalgada e desfiada cozida. Frite com 2 colheres de azeite até ficar crocante.



[clique para ampliar](#)

Montagem: Eu fiz empratado! Coloquei o arroz em um recipiente pequeno e virei no prato, em seguida coloquei a carne seca e pistache picadinho.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

-