

Arroz de Carreiroiro

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Arroz de Carreiroiro é um prato tradicional do estado do Rio Grande do Sul. Provavelmente há tantas receitas para Arroz Carreiroiro quanto há cozinheiros gaúchos. Aqui é um que eu uso. Eu faço o meu próprio “charque” porque vivo em Edmonton, Alberta, mas no Rio Grande do Sul você pode comprar o charque já feito.

Ingredientes:

- 1 quilo de picanha
- Sal grosso
- Barbante de cozinha
- 3 colheres de sopa de óleo de cozinha
- 1 xícara de cebolas picadas
- 2 xícaras de tomates descascados (picados)
- 3 xícaras de arroz
- 6 xícaras de água quente

Procedimento:

1. Faça o Charque (alguns dias antes de planejar o Carreiroiro)

- Cortar e retirar gordura e tecido sinuoso da carne.
- Gentilmente passe sal grosso na carne até ficar coberto de sal.
- Faça uma pequena fenda perto de uma extremidade de cada pedaço de carne com uma faca de aparar.
- Passe um longo pedaço de barbante e amarre.
- Amarre o fio para algo alto e coloque um grande recipiente embaixo dos pedaços de carne.
- Deixe a carne salgada pendurada por alguns dias. Verifique todos os dias para garantir que a carne não esteja ficando seca demais (não deve ficar muito dura).
- Quando a carne secou o suficiente e adquiriu uma cor roxa escura, você pode colocar a carne em sacos de plástico e armazenar na geladeira por até algumas semanas, ou no congelador por meses.

2. Pique o charque

- Enxágüe o charque com água fria e remova qualquer sal visível que possa estar preso ao charque.
- Dica o charque em peças muito pequenas (cerca de 1/4 de polegada)

3. Sautee e ferver o arroz

- aqueça a água no microondas até que ferva — quatro a cinco minutos.

-
- Em uma grande panela pesada, aquecer um pouco de óleo de cozinha.
 - Sautee o charque, mas não o deixe ficar muito crocante.
 - Adicione as cebolas picadas e frite até ficarem macias.
 - Adicione os tomates picados e cozinhe até que a maior parte do líquido tenha evaporado.
 - Adicione o arroz e mexa-o até que alguns dos grãos comecem a ficar opacos.
 - Adicionar a água quente.
 - Prove a água para ver se você precisa adicionar mais sal.
 - Reduza o fogo para o fogo lento mais lento do fogão.
 - Despeje a água quente sobre o arroz mexendo.
 - Cubra a panela e cozinhe por cerca de 35 minutos. Não abra o pote.
 - Após 35 minutos, experimente alguns grãos da parte superior para ver se eles estão quase cozidos. Se estiverem, apague o fogo e mantenha o vaso fechado por mais dez minutos.
 - Não mexa o arroz.