

ARROZ DO CARRETEIRO

Marcelo Amaral

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Arroz sobrante del día anterior Aceite de oliva y mantequilla Champiñones
Pimientos Todas las verduritas disponles Perejil y ajo Ideal agregarle tocino o panceta Sal y pimienta



1

Este arroz "do carreiro" o del camionero, se hace con los restos de comida, se trata de un arroz frito mezclado con sobrantes.....queda exquisito, lo aprendí en un restaurant de Sao Paulo " O Rodeio", este arroz lo preparan en tu mesa.



2

Saltear todo tipo de verduritas, en este caso champiñones ostra.



3

Agregándole los pimientos, en este caso de los amarillos, el perejil, ajos y el arroz sobrante, todo salteado o frito en aceite de oliva y mantequilla. Sal y pimienta.





4

Queda muy rico si además le agregas tocino o panceta ahumada, puedes agregarle cualquier ingrediente de acuerdo a tu iniciativa, disponibilidad y creatividad.....



5

Acompáñalo con una buena carne y salud !!! a disfrutar.

