

ARROZ ESPECIAL COM CAMARÃO E FRANGO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido

3 colheres (sopa) de óleo de soja

4 dentes de alho

500 g de peito de frango picado

600 g de camarão

1 pimentão (verde ou vermelho)

3 colheres (sopa) de molho de tomate

6 e 1/2 xícaras (chá) de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com alho e sal, frite numa panela grande nas três colheres de óleo

Separe 100 g do camarão com a casca

Descasque as 500 g de camarão restante, mas reserve a casca e ferva as nas 6 e 1/2 xícaras de água

Junte o camarão descascado ao frango e refogue até o camarão começar a ficar avermelhado

Junte o arroz lavado e o pimentão cortado em tiras e refogue mais um pouco

Coe a água fervida com as cascas do camarão e utilize para cozinhar o arroz com o frango e o camarão, tudo junto

Coloque o molho de tomate e misture bem

Verifique se a quantidade de sal está ao seu agrado e, se necessário, coloque mais um pouco

Deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos em fogo médio

Frite separado os 100 g de camarão com casca temperado com sal, e utilize para decoração do arroz

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5527-arroz-especial-com-camarao-e-frango.html>