

Arroz na Chapa

1 xícara arroz, preparado com antecedência
400 gramas guisado
1 xícara cebola, picada (aproximadamente 1 cebola média)
1 dente de alho, bem picado
1/2 xícara pimentões, verde, vermelho e amarelo misturados
1 xícara tomate, picado (aproximadamente 1 tomate médio)
1 xícara passas de uva, aproximadamente 125 gramas
1/2 xícara tempero verde, salsa e cebolinha
1 cálice conhaque, aproximadamente 60 ml
1 xícara parmesão, ralado na hora (aproximadamente 50 gr)
1 ovo, batido com o garfo
1 colher de sopa colorífico, também chamado de coloral ou vermelhão
50 ml molho inglês
25 ml vinagre
50 ml azeite
2 colheres de sopa manteiga
quanto basta sal
quanto basta pimenta

Coloque as passas de uva de molho no conhaque. Prepare em um copo uma mistura com molho inglês, metade do azeite, vinagre, sal e pimenta. Numa panela wok (ou em um disco/chapa de ferro) coloque metade do azeite e a manteiga para aquecer. Quando derreter a manteiga, acrescente a cebola e o alho. Frite bem. Em seguida coloque o guisado, o colorífico, a mistura previamente preparada, o tomate e os pimentões misturados. Cozinhe até a carne ficar no ponto desejado. Coloque o conhaque com as passas de uva. Em seguida, adicione o arroz cozido. Misture bem para aquecer o arroz. Acrescente o ovo batido e dê uma leve cozinhada mexendo bem. Por fim, ponha o queijo ralado e o tempero verde. Essa porção serve bem de duas a três pessoas. Caso tenha mais convidados, repita o preparo.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 2)