



**Chef** Izabel Dias  
**Receita** Curiosidade da Pitoresca Cozinha Brasileira (Arroz de Puta Rica)  
**Rendimento** 4 porções

### **Arroz de Puta Rica**

250 gramas de arroz agulhinha;  
50 gramas de bacon em cubos;  
150 gramas de linguiça toscana fresca esfarelada;  
100 gramas de linguiça portuguesa cortada em rodelas;  
150 gramas de lombinho de porco defumado;  
200 gramas de carne de sol cortada em cubos pequenos;  
100 gramas de milho verde;  
60 gramas de ervilha;  
100 gramas de palmito picado;  
1 maço de coentro picado;  
2 dentes de alho picados;  
10 mL de azeite;  
1 cebola pequena picada;  
500 mL de água fervente;  
200 gramas de sobre coxa de frango desossada, cortada em cubos;  
Açafrão da terra a gosto;  
Sal a gosto;  
1 pimenta de cheiro amarela cortada em lâminas finas.

### **Modo de Preparo**

1. Doure o bacon no azeite;
2. Acrescente o frango, seguido do alho e da cebola e doure-os;
3. Junte a linguiça toscana fresca e refogue;
4. Adicione a carne de sol, a linguiça portuguesa, o lombinho, seguido do milho verde, ervilha e do palmito picado; refogue mais um pouco;
5. Coloque o arroz lavado e escorrido;
6. Misture o açafrão da terra;
7. Adicione a água fervente e a pimenta de cheiro;
8. Acerte o sal e deixe cozinhar; finalize com o coentro picado.