

## Arroz à Portuense



**Ingredientes (para 4 ou 5 pessoas)**

**1 kg de carne de vaca para guisar  
2 chouriços de carne  
1 couve penca ou portuguesa  
1 dl de azeite  
2 cebolas e 2 dentes de alho picados  
2 colheres de chá bem cheias de colorau  
1 folha de louro  
sal e pimenta q.b.  
300 grs de arroz  
1 copo de vinho branco**

### **Preparação**

**Cortei a carne em pedacinhos e temperei-a de sal e pimenta. Num tacho levei ao lume a refogar o azeite as cebolas e o alhos picados e fui mexendo até alourar um pouco, juntei a carne e o chouriço cortado em rodela, deixei refogar durante um momento e fui mexendo de vez em quando para não queimar e até a carne ter alourado um pouco.**

**De seguida juntei o colorau e o vinho branco e deixei cozer até a carne estar tenra ( fui juntando água para não queimar). Pode cozer-se na panela de pressão que é mais rápido. Quando a carne estava praticamente cozida, juntei a couve limpa e cortada em pedaços, acrescentei a água necessária (3x a quantidade de arroz para ficar bem malandrinho).**

**Quando a água começou a ferver juntei o arroz, rectifiquei os temperos e deixei cozer em lume moderado durante cerca de 20 minutos.**