

# Canjica salgada com carne suína

## Ingredientes

- Carne suína
- Milho branco para canjica
- Cebola
- Alho
- Sal
- Limão
- Óleo de soja

## Modo de preparo

- No dia anterior ao preparo, retirar a carne suína do freezer e colocar para descongelar sob refrigeração. Colocar o milho para canjica em remolho;
- Limpar a carne, após o descongelamento, retirando o excesso de gordura, cortar em cubos pequenos;
- Adicionar sumo de limão (caso disponível);
- Escorrer a água da canjica e cozinhar com sal em nova água por cerca de 30 min;
- Descascar e picar a cebola e o alho;
- Em fogo médio, colocar numa panela o óleo para esquentar e adicionar a cebola e o alho para dourar levemente;
- Adicionar a carne, o sal e refogar;
- Após totalmente refogada, adicionar um pouco de água à preparação, caso necessário;
- Cozinhar com a panela tampada, mexendo a cada 20 minutos até a carne ficar bem cozida;
- Adicionar a canjica já pré-cozida à carne e cozinhar mais um pouco até que o milho incorpore o sabor da carne;
- Porcionar e servir.

**Obs.:** Podem ser adicionados vegetais disponíveis para a refeição, temperos naturais como pimentão, salsa/coentro, cebolinha e açafrão/colorau.

