



**Arena Gastronômica 21ª FENEARTE**  
**Chef Carmem Virgínia**  
**Dentro do Sertão tem um Mar**

**Ingredientes:**

1 kg de charque dessalgada desfiada ou em cubos médios;  
1 fio de azeite de oliva;  
30 mL de azeite de dendê;  
1 cebola grande em pétalas;  
1 cebola pequena picada;  
500 mL de leite de coco;  
400 gramas de camarão fresco;  
100 gramas de camarão seco triturado;  
2 tomates sem pele e sementes picados;  
2 dentes de alho picados;  
1 pimenta dedo de moça picada sem semente;  
1 pimenta de cheiro picada;  
1 pimenta malagueta picada sem semente;  
2½ xícaras (chá) de arroz branco;  
50 gramas de manteiga;  
Sal, páprica defumada e cheiro verde a gosto.

**Modo de Preparo:**

1. Cozinhe a charque até ficar macia; aqueça o azeite de oliva e refogue a charque, depois junte a cebola em tiras (julienne), os tomates, as pimentas, o camarão seco triturado, a páprica e refogue por cerca de 10 minutos, mexendo para não grudar; acrescente a metade do leite de coco e deixe apurar os sabores e reserve.
2. Faça o arroz branco: aqueça o azeite e refogue 1 cebola picada com o alho; junte o arroz e 5 xícaras (chá) de água morna; tempere com sal. Quando ficar macio, acrescente a outra metade do leite de coco, a manteiga e transfira o arroz para uma forma com furo no meio; reserve.
3. Aqueça o azeite de oliva e o azeite de dendê restantes e refogue o camarão. Deixe por 2 minutos e reserve.

**Montagem:**

Desenforme o arroz e distribua a carne com o molho ao redor e no centro. Cubra com o camarão e coco em fitas.