Feijoada Carioca

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
La carne seca es tipica de Brasil, dejan macerar con sal una pieza de carne de vacuno asta que se encoge y se seca,

Descripción:

La feijoada ('frijolada' en español) es uno de los platos típicos de la cocina brasileña (considerado como plato nacional) y Portugal. Sus ingrediente básicos son los frijoles (suelen ser negros en Brasil, blancos o rojos en Portugal) y la carne de pollo en salazón. Se suele presentar acompañada de arroz y naranjas. En Brasil suele espolvorearse con farofa (harina de mandioca).

Ingredientes para 8 personas :

- ½ lb. Jamón Carrito-mini Ahumado
- ½ lb. Jamón Carrito-mini Ahumado
- 2 lb de Pata de Cerdo
- ½ lb Chorizo
- ½ lb Carne Seca
- ½ lb. Costilla de Cerdo Ahumada o Rodilla Ahumada
- ½ lb de Tocineta Ahumada (Bacon)
- ½ lb. Carne de Cerdo (pernil)
- ½ lb. Carne de Res (cañada)
- 8 Dientes de Ajos (Triturado)
- Aceite de Oliva .
- Vinagre
- laurel
- 1 Cebolla grande cortado en cuadros pequeños
- 1 Pimiento grande cortado en cuadritos
- Sal y pimienta al gusto
- 1k de frijoles negros

Preparación:

Paso 1

En caso de optar por ponerle manitas de cerdo, la noche anterior ablandar las manitas en una olla a presión. Poner las manitas en la olla, cubrir con agua y poner al fuego. A fuego fuerte. Cuando comience a sonar la válvula de presión, cuenta unos 40m de cocción. Transcurrido este tiempo, abrir escurres las manitas y resérvalas. La noche anterior, poner la carne seca a remojar en un recipiente para desalar. A la mañana siguiente escurrir y cortar en pedazos de 2 a 3 cm., reservar. Ablandar los frijoles negros en una olla a presión. Poner los frijoles en la olla, cubrir con 5 tazas de agua y poner al fuego. Al hervir tapar el recipiente. Cuando comience a sonar la válvula, calcular 45 minutos de cocción; Reservar Aparte corta el jamón, el chorizo, la tocineta (bacón), la carne de cerdo y la carne de res en trozos de 2 a 3 cm. Poner en un recipiente, cubrir con 5 tazas de agua, agregar la cucharada de vinagre y una hoja de laurel y cocine unos 30 minutos; Reservar el líquido. Aparte en un sartén prepare el sofrito. Poner el aceite de oliva al fuego medio junto con el ajo triturado, remover por un minuto, luego añadimos la cebolla y removemos junto con el ajo asta que se poche. Incorporar el pimiento, remover el sofrito al fuego medio unos 3 minutos. Para terminar él sofrito, añadir el tomate, remover unos 5 minutos manteniendo el fuego, medio bajo Incorporar a los frijoles, el sofrito, las manitas de cerdo , todas las carnes incluyendo el consomé o caldo en que se cocinaron. Cocine por 45 minutos a juego mediano removiendo de vez en cuando. Yo a penas le añado sal. Presentación: Sacar todas las carnes y ponerlas en una bandeja. Colocar los frijoles en un recipiente preferiblemente de barro. Adorne la mesa con pan tostado con mantequilla y ajo, plato con ruedas de naranja, palto de aceitunas negras, palto de aceitunas rellenas y la farofa. Sirva con arroz blanco. Finalmente para brindar no olvides preparar su caipirihna con la popular cachaca