

Feijoada

Tiempo de preparación: 200 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Bacon: 150 g

Carne de vaca para guisar en dados: 500 g

Pimiento verde: 1 Unidad

Pimentón: 1 cdita.

Caldo de carne: 1 L

Morcilla de cebolla: 1 Unidad

Tomillo: Cantidad necesaria

Panceta ahumada: 150 g

Cebollas: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Dientes de ajo: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Laurel: 1 Hoja

Magro de cerdo en dados: 500 g

Porotos/frijoles negros: 500 g

Longaniza: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Antes de empezar la receta, colocamos los frijoles en remojo y los llevamos a la heladera durante 8 horas
- Le cambiamos el agua tres veces

Para comenzar

- Hervimos a fuego fuerte los frijoles en una olla con agua y sal durante 2 horas
- Cuando haya alcanzado el punto donde están tiernos los retiramos y los reservamos con el agua de cocción.
- Mientras tanto, en otra olla, salteamos la carne de *vaca* y *cerdo* salpimentada
- Retiramos y reservamos.
- Luego, por un lado, cortamos el *bacon* y la *panceta* en pequeños cuadrados y, por otro, la longaniza en rodajas
- Reservamos.
- A continuación, cortamos en *brunoise* las cebollas, el *tomate*, el *pimiento* rojo y el *pimiento* verde
- Reservamos.

- Salteamos el *bacon* y la *panceta* y utilizamos la grasa que desprendieron para agregar los ajos enteros y las verduras
- Salteamos y agregamos la longaniza
- Añadimos *pimentón* y mezclamos.
- Cuando todo esté *cocido*, incorporamos la carne, la *morcilla* entera, el *laurel*, un poco de *tomillo* y el caldo de carne
- Cocinamos durante 1 hora y media hasta que la carne esté tierna y cuando los frijoles estén tiernos los agregamos a la olla
- Cocinamos durante unos minutos más.
- Servimos con *arroz* blanco hervido y decoramos con gajos de *naranja* y *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fejjoada-2>