elGourmet

Feijoada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 8 Unidades
Salame: 100 g
Charqui: 50 g
Patitas de cerdo: 4 Unidades
Porotos negros: 1 k
Caldo de carne: 4 L
Arroz blanco: 500 g
Panceta salada: 150 g
Grasa vacuna: 2 cdas.
Panceta ahumada: 150 g
Chiles frescos: 4 Unidades
Mondongo: 250 g
Ajo: 4 Dientes
Costillas de cerdo: 6 Unidades
Rabos de cerdo: 4 Unidades
Agua: 1 L
Tomates redondos: 2 Unidades
Orejas de cerdo: 8 Unidades
Sal entrefina: A gusto

Caipirinha

Lima: 1 Unidad
Azucar: A gusto
Cachaça: 1 L

Preparación de la Receta

- Corte las cebollas de verdeo en rodajas.
- Corte los chiles en trozos.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en rodajas.
- Corte los tomates en cuartos.
- Coloque los porotos en un recipiente y cúbralos por completo con agua, déjelos reposar durante 12 horas
- Transcurridas las horas de reposo quite el agua.
- Hidrate el charqui en abundante agua durante 12 horas, una vez hidratado córtelo en trozos grandes.
- Corte los rabos de *cerdo* en dos.

- Corte las orejas de *cerdo* en trozos.
- Corte las pancetas en trozos con cuero incluido.
- Corte el *mondongo* en trozos.
- Quite la piel del *salame* y córtelo en rodajas gruesas.

Caipirinha

- Corte la lima en rodajas.
- En un vaso coloque una cucharadita de azúcar, luego incorpore 4 rodajas de lima y nuevamente una cucharadita de azúcar, machaque bien y llene la mitad del vaso con cachaça, por ultimo agregue hielo.

Armado

- En una olla a presión caliente incorpore la grasa, una vez fundida agregue la *cebolla* de verdeo, los chiles y el *ajo*, sude a fuego medio unos minutos y añada los tomates, cocine durante unos minutos y retire del fuego, luego incorpore el charqui hidratado, las patitas, las costillas, los rabos y las orejas de *cerdo*, la *panceta* ahumada y salada, el *mondongo*, las rodajas de *salame*, los porotos negros hidratados, sazone con sal entrefina y cubra con el caldo, coloque la tapa a la olla y presione, lleve nuevamente a un fuego máximo y cuando rompa hervor lleve el fuego a mínimo, cocine durante aproximadamente 1 ½ hora.
- Coloque en otra olla el *arroz* con un litro de agua, tape la olla y cocine a fuego máximo, una vez que rompa hervor cocine a fuego mínimo durante 10 minutos, terminada la cocción retire del fuego y deje reposar durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de feijoada y acompañe con *arroz* y una caipirinha.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/feijoada-4