

# Feijoada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manitas de cerdo:** 4 Unidades

**Sal:** A gusto

**Chorizos de cerdo:** 4 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Rabos de cerdo:** 2 Unidades

**Carre de cerdo:** 500 g

**Bondiola de cerdo:** 500 g

**Aceite Neutro:** 30 cc

**Cebollas:** 2 Unidades

**Laurel:** 2 Hojas

**Porotos negros:** 500 g

**Salchicha fresca:** 200 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Panceta ahumada:** 500 g

## Guarnición

**Agua:** 600 cc

**Arroz:** 200 grs.

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Hidrate los porotos en abundante agua durante 8 horas.
- Corte la *panceta*, la *bondiola*, el carré, la salchicha en trozos grandes.
- Corte el rabo y los chorizos en ruedas.
- Corte las manitas en trozos.
- Cocine en la misma agua de remojo con una *cebolla*, sal y el *laurel* hasta que estén tiernos.
- Incorpore la *panceta*, el rabo, las manitas, la *bondiola*, el carré, los chorizos y la salchicha.
- Pique finamente una *cebolla* y el *ajo*.
- En una sartén caliente con el aceite rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Incorpore una taza de porotos ya cocidos y aplaste con un pisa puré.
- Vierta en la *cacerola* y continúe la cocción durante 1 a 2 horas aproximadamente.

## Guarnición

- Pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *ajo* y el *arroz*.
- Cubra con el agua y cocine durante 13 a 15 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Sirva la feijoada y el *arroz* en fuentes separadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/feijoada-5>