Feijoada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lengua vacuna: 500 g
Longaniza: 150 g
Bananas: 2 Unidades
Porotos negros: 400 g
Naranjas: 2 Unidades
Patitas de cerdo: 500 g
Sal y pimienta blanca: A gusto
Harina de mandioca: 100 g
Jamón de cerdo: 300 g
Aceite De Maíz: 50 cc
Arroz largo fino: 100 g
Ajo: 2 Dientes
Rabo: 200 g
Laurel: 1 Hoja
Orejas de cerdo: 300 g
Cebolla: 350 g
Panceta ahumada: 300 g

Farofa

Manteca: 60 g
Sal: A gusto
Cebolla: 200 g
Panceta ahumada: 70 g
Perejil: 20 g
Harina de mandioca: 200 g

Preparación de la Receta

- Cocine la lengua a partir de agua fría durante 2 a 3 horas, hasta que este tierna
- Pasado este periodo deje enfriar y luego quite la piel.
- Corte la carne de la lengua en bastones de 7cm de largo por 1cm de lado.
- Cocine partiendo de agua fría las orejas junto con las patitas y el rabo de *cerdo* durante 2 horas.
- Por otro lado, hidrate los porotos en agua durante 24 horas, reserve en la heladera
- Pasado este periodo y a partir de agua fría sin sal, cocínelos durante 2 horas aproximadamente.

- Procese luego la mitad de los porotos con una parte del líquido de la cocción hasta lograr una pasta.

Farofa

- Coloque la *manteca* en una *cacerola* y lleve al fuego, una vez fundida incorpore la *panceta* ahumada cortada en lardon y la *cebolla* en *brunoise*, una vez transparente la *cebolla* espolvoree con *harina* de *mandioca*, mezcle, cocine unos minutos y agregue el *perejil* picado, mezcle hasta incorporar todos los ingredientes y se formen los granos de farofa.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite dore la *panceta* en lardon, luego incorpore la *cebolla* cortada en *brunoise*, sazone con sal, una vez transparente la *cebolla* agregue los porotos procesados y los enteros, cocine a fuego suave, agregue *ajo* picado, *laurel*, longaniza cortada en cubos, parte de la carne de *cerdo* ahumado, la lengua, parte del liquido de la cocción de los porotos, las patitas, el rabo y las orejas de *cerdo*, sazone con sal a medida que incorpore los ingredientes.
- Por otro lado cocine en agua hirviendo con sal el *arroz* durante 18 minutos aproximadamente
- Retire y cuele.

Presentación

- Sirva en una cazuela una porción de *arroz* junto con la feijoada.
- Decore con gajos de *naranja* pelada a vivo, *banana* frita y la farofa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/feijoada-6