

# Feijoada con Almejas

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

### Emplatado

Naranja: 1 unidad

Rebanadas de pan campestre: c/n

### feijoada

**Jitomate:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** 3 cdas

**Cebolla blanca:** 1/2 unidad

**Costilla De Cerdo:** 250 Gramos

**Morcilla:** 150 Gramos

**Perejil:** 1 Racimo

**Pimiento amarillo:** 1 unidad

**Hojas de Laurel:** 5 Unidades

**Almeja chione:** 1 Kilo

**Chorizo:** 150 Gramos

**Diente de ajo:** 5 Unidades

**Panceta de cerdo:** 250 Gramos

**Pimiento verde:** 1 unidad

**Pimiento rojo:** 1 unidad

### Frijoles

**Hojas de Laurel:** 2 Unidades

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Sal:** c/n

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Frijoles negros remojados:** 1/4 Kilo

## Preparación de la Receta

### Frijoles

- Cocinar los frijoles previamente remojados y colados en abundante agua con *cebolla*, *ajo*, 2 hojas de *laurel*.

- Sazonar con un poco de sal y seguir cocinando hasta que estén tiernos.

## Feijoada

- En una olla, sofreír por separado en aceite de olivo la *morcilla*, el chorizo y la *panceta rebanada*
- Reservar.
- Salpimentar el *lomo* y las costillas y sellar en el aceite caliente restante de las carnes de *cerdo*
- Reservar.
- Posteriormente agregar *cebolla* y los pimientos picados rústicamente.
- Una vez en la olla, incorporar los ajos reventados y las hojas de *laurel*.
- Integrar las carnes de *cerdo* doradas.
- Incorporar los frijoles cocidos con todo y caldo.
- Cocinar por 1 ½ hora a fuego medio bajo.
- Casi al finalizar la cocción, agregar el *jitomate* picado y *perejil* también picado con todo y tallo, seguir hirviendo
- Incorporar la almejas para finalizar

## Emplatado

- Servir caliente en un tazón hondo acompañado con pan tostado, un toque de aceite de olivo y una *rodaja* de *naranja*.

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