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