



RECEPTA



MENÚ FUSIÓ

COXINHA DE FRANGO (BRASIL)

INGREDIENTS per 30 coxinhes

Pel farcit

- 1 pit de pollastre
- 1 ceba
- 4 grans d'all
- 2 tomàquets
- Julivert
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre

Per la massa

- 800 ml del brou que hem fet amb els ingredients del farcit
- 1200 g de farina

Per les coxinhes

- 2 ous
- Farina de galeta
- Oli de girasol

ELABORACIÓ

El farcit

1. Tallem el pit de pollastre a daus.
2. Tallem la ceba i el tomàquet ben petit.
3. Trinxem els grans d'all i el julivert.
4. En una olla sofregim els daus de pollastre amb una mica d'oli, la ceba, l'all, sal i pebre.
5. Quan estigui una mica cuit hi afegim el tomàquet i el julivert i 2 litres d'aigua.
6. Ho posem a bullir i, quan arrenqui el bull, ho deixem fer 20 minuts.
7. Quan ja estigui, colem el brou amb el tamís i el reservem.
8. Desfilem el pollastre que, juntament amb les verdures del brou, serà el farcit de les coxinhas.

La massa

1. Posem a l'olla 800 ml del brou i hi afegim 1200 g de farina. Ho fem remenant ràpid i amb el foc fort fins que la massa agafi un color daurat. Si fem tanta quantitat serà millor fer-ho en dos recipients per separat per poder-ho remenar millor.
2. Aboquem la massa sobre la taula i l'assemem bé durant una estona.
3. Fem un rul·lo amb la massa per tallar-ne les 30 porcions de la mateixa mida.

Les coxinhas

1. Amb cada porció de massa fem una bola.
2. Aplanem la bola i li donem forma còncaua.
3. Al mig hi posem una mica del farcit i la tanquem en forma de cuixeta de pollastre.
4. Arrebollem la coxinha passant-la per ou batut i per farina de galeta.
5. Les fregim en abundant oli de gira-sol calent fins que estiguin daurades.
6. Al treure-les les deixem damunt de paper absorbent per treure l'excés d'oli.





RECETA



MENÚ FUSIÓN

COXINHA DE FRANGO (BRASIL)

INGREDIENTES para 30 coxinhas

Para el relleno

- 1 pechuga de pollo
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 2 tomates
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para la masa

- 800 ml del caldo que hemos hecho con los ingredientes del relleno
- 1200 g de harina

Para las coxinhas

- 2 huevos
- Harina de galleta
- Aceite de girasol

ELABORACIÓN

El relleno

1. Cortamos la pechuga de pollo en dados.
2. Cortamos la cebolla y el tomate bien pequeño.
3. Picamos los dientes de ajo y el perejil.
4. En una olla sofreímos los dados de pollo con un poco de aceite, la cebolla, el ajo, sal y pimienta.
5. Cuando esté un poco cocido añadimos el tomate y el perejil y 2 litros de agua.
6. Lo ponemos a hervir y, cuando hierva, lo dejamos 20 minutos.
7. Cuando ya esté, colamos el caldo con el tamiz y lo reservamos.
8. Fileteamos el pollo que, junto con las verduras del caldo, será el relleno de las coxinhas.

La masa

1. Ponemos en la olla 800 ml del caldo y añadimos 1200 g de harina. Lo hacemos removiendo rápido y con el fuego fuerte hasta que la masa adquiera un color dorado. Si hacemos tanta cantidad será mejor hacerlo en dos recipientes por separado para poderlo remover mejor.
2. Verter la masa sobre la mesa y la amasamos bien durante un rato.
3. Hacemos un rulo con la masa para cortar las 30 porciones del mismo tamaño.

Las coxinhas

1. Con cada porción de masa hacemos una bola.
2. Aplanamos la bola y le damos forma cóncava.
3. En medio ponemos un poco del relleno y la cerramos en forma de muslito de pollo.
4. Rebozamos la coxinha pasándola por huevo batido y por pan rallado.
5. Las freímos en abundante aceite de girasol caliente hasta que estén doradas.
6. Al sacarlas las dejamos sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite.

