

Receta de Feijoada



La feijoada es un plato típico de la cocina brasileña y portuguesa y se caracteriza por tener como ingredientes principales los frijoles negros y una mezcla de carne de cerdo. Su acompañamiento principal es el arroz blanco y como aderezo se utilizan limones o naranjas. Veamos los ingredientes de nuestra receta y el paso a paso que en RecetasGratis.net te enseñamos para preparar la feijoada de forma fácil.

👥 4 comensales

🕒 1h 30m

🍽️ Plato principal

📊 Dificultad alta

Características adicionales: Coste medio, Estofado, Receta tradicional de Brasil

Ingredientes:

- 150 gramos de Tocino de cerdo
- 500 gramos de Costillas de cerdo
- 8 unidades de Salchichas de cerdo
- 1 cucharadita de Tomillo seco
- 2 unidades de Cebolla blanca
- 3 unidades de Tomates rojos
- 1 cucharadita de Pasta de ajo
- 1 pizca de Comino
- 1 pizca de Sal
- 1 pizca de Pimienta negra
- 250 gramos de Frijoles negros en remojo desde el día anterior

Cómo hacer Feijoada:

- 1 El primer paso para realizar nuestra receta de feijoada fácil es prelistar todos los ingredientes.





2 Lleva a una olla honda los frijoles negros retirando el agua donde los hidratamos y adicionando agua nueva hasta que los cubra por completo. Añade un poco de sal y el tomillo seco, lo ideal es que realicemos la cocción en olla a presión, pero si no tienen pueden realizarla en una olla convencional teniendo en cuenta que la cocción de este ingrediente será más prolongada.



3 En una refractaria coloca las costillas en trozos medianos sin necesidad de añadir aceite o cualquier ingrediente adicional. Llévalas al horno a 180°C durante 20-30 minutos, o hasta que observes que las costillas están doradas, lo ideal es que se cocinen en su propia grasa.





- 4** Lleva una sartén a fuego medio y adiciona la cebolla blanca y el tomate en cuadros para realizar elsofrito base de la feijoada.



- 5** Añade un poco de tomillo seco, sal y pimienta al gusto.





- 6** Incorpora un poco de pasta de ajo al gusto y mezcla bien los ingredientes del sofrito.



- 7** Adiciona la tocineta cortada en tiras delgadas como se observa en la fotografía, deja dorar con el sofrito, esto dará mucho sabor a la receta brasileña.



- 8** Agrega las salchichas en rodajas y mezcla muy bien con el resto del sofrito base.



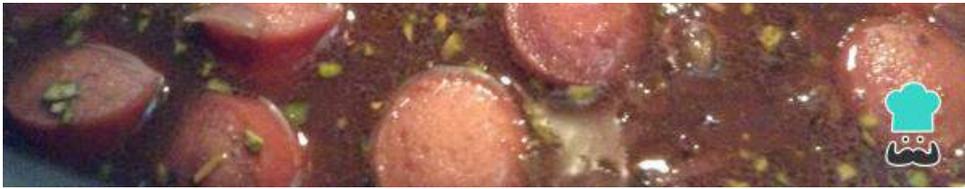


- 9** Agrega el sofrito que realizamos en el paso anterior a la olla donde tenemos los frijoles negros ya cocinados, y ya tendremos la feijoada casi lista.



- 10** Deja cocinar la preparación a fuego bajo durante 10-15 minutos para que se concentren los sabores.





11 Sirve la feijoada acompañando con arroz blanco y, si deseas, con cascos de naranja o limón, adiciona encima las costillas de cerdo asadas en el horno y estará listo para consumir. También puedes acompañar esta receta típica brasileña con mojo picante o chicharrones. Si deseas más recetas de frijoles y tienes algún comentario o inquietud, escríbenos. ¡Disfruta!



Si te ha gustado la receta de Feijoada, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Frijoles.