

Receta de Farofa brasileña



¿Has probado la farofa? Se trata de un delicioso acompañante de origen brasileño que combina bien con casi todo. En RecetasGratis, esta vez te enseñamos cómo preparar farofa, una receta muy crujiente y sabrosa con una base de harina de tapioca, cebolla y mantequilla.

En Brasil esta receta se utiliza para acompañar asados de carne, pescado o pollo. Es muy económica y fácil de hacer, así que es una opción muy popular para darle a cualquier plato un toque crocante y riquísimo. Te adelantamos que el secreto para hacerla es saltear bien la cebolla hasta que quede dorada, pero te contamos todo paso a paso y con fotos para que te quede espectacular. ¡Sigue leyendo!

👥 1 comensal

🕒 30m

🎧 Acompañamiento

📊 Dificultad baja

Características adicionales: Coste barato, En sartén

Ingredientes:

- 1 cebolla grande
- 1 chorro de aceite
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 1 taza de harina de yuca o tapioca especiada

Cómo hacer Farofa brasileña:

- 1 Corta la cebolla en rodajas muy finas (en forma de "media luna", como en la imagen), para poder dorarla sin quemar rápidamente.

Truco: Este corte de cebolla se conoce como juliana.





2 Calienta una sartén con un chorrillo generoso de aceite de oliva y agrega la mantequilla.

Truco: Es importante usar aceite de oliva en esta receta crujiente de farofa porque evita que la mantequilla se queme mientras se calienta.



3 Cuando esté muy caliente, baja el fuego y agrega la cebolla. Revuelve constantemente.





- 4** Fríe la cebolla lentamente sin dejar de revolver hasta que comience a caramelizarse, como ves en la foto. Este es el punto ideal en el que debería quedar la cebolla.

Truco: Es importante cocinar con el fuego muy bajo y no dejar de revolver para que la cebolla no se queme y amargue.



- 5** Agrega la harina de mandioca sazonada y continúa revolviendo. Deje que la harina de yuca saltee junto con la cebolla caramelizada durante unos minutos. De esta forma, la farofa te quedará más crujiente!

Truco: Si tu harina de yuca no viene especiada, puedes hacerlo tú mismo con pimienta, perejil y otras especias.





6 ¡Y este es el resultado de nuestra farofa brasileña! Asegúrate de probarla y contarnos qué te parece.



Si te ha gustado la receta de Farofa brasileña, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Otros aperitivos.

Farofa y otras recetas brasileñas

Si bien la farofa puede usarse para acompañar un sencillo plato de asado, también puedes usarla para mezclarla con carnes y otros ingredientes. Por ejemplo, puedes hacer un revoltillo con la farofa y pequeñas piezas de pollo o carne: ¡quedará delicioso!

La farofa también puede hacerse con harina de maíz, añadir verduras, huevos y otros elementos. Si quieres sorprender a tus invitados con un plato original y con mucha personalidad, ¡la farofa será excelente para un fin de semana con amigos o familiares! Acompaña con un rico pudín de tapioca y disfruta.

Y si quieres conocer más recetas brasileñas, te invitamos a visitar estas:

- Crepes de tapioca
- Guiso de frijoles negros con carne
- Feijoada

