



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA AMERICANA

5 PLATILLOS REPRESENTATIVOS DE BRASIL

PROFESORA
MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA
ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

31 DE OCTUBRE DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

PASIÓN POR EDUCAR

5 PLATILLOS REPRESENTATIVOS DE BRASIL

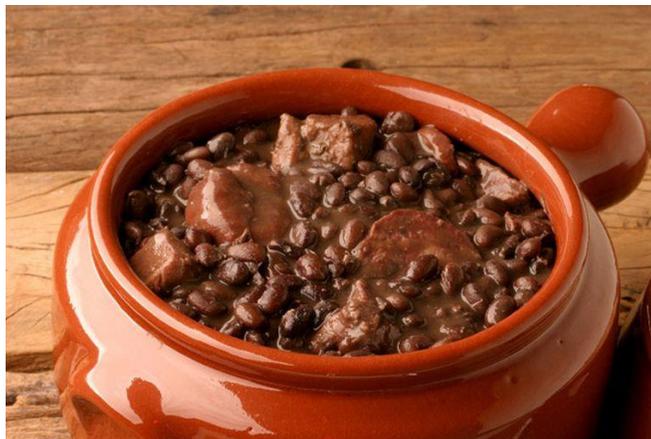
Brasil es todo un viaje para los sentidos, sus sabores, sus olores, sus paisajes y colores, su música, sin duda, una aventura sensorial, que se completa con su riquísima gastronomía, excitante y adictiva que te seducirá.

La gastronomía de Brasil es muy diversa, debido a que se basa en la cocina de las más de 2.000 tribus indígenas, moldeada por el influjo de la comida portuguesa desde el siglo XVI y las costumbres de los cinco millones de africanos que trajeron como esclavos, y adquiriendo más recientemente todo tipo de influencias internacionales provenientes de Italia, Alemania, etc.

FEIJOADA

La feijoada es considerado el plato nacional de Brasil, que con pequeñas variaciones se come en todos los rincones del país, e incluso es también una de las comidas más tradicionales de Portugal. El plato consiste en un guiso de frijoles negros con carne de cerdo, como, por ejemplo, costillas, lomo, tocino y longaniza ahumada, que se sirve con arroz, harina de mandioca y naranja, que con gran cantidad de vitamina C ayudaba a evitar el escorbuto.

Esta consistente y riquísima receta se cree que fue creada por los esclavos que recogían las sobras, y las mezclaban con alubias, y en la actualidad suele prepararse los miércoles y los domingos para compartirse con familia o amigos, y lo encontrarás fácilmente en los menús de los restaurantes.



VATAPÁ

Vatapá es un rico plato típico de la región de Bahía, una delicia tan extendida que se puede degustar en los mejores restaurantes o en los puestos callejeros de Salvador de Bahía.

La receta del Vatapá consiste en hacer una especie de puré poniendo en la batidora gambas cocidas, pan previamente remojado en leche de coco, cacahuetes, cebolla, jengibre, sal, pimienta y cilantro, y se calienta en una cazuela a fuego muy lento añadiendo más leche de coco. Se sirve con arroz, harina de mandioca y pollo, aunque hay otras variedades con corvina, camarones, atún o bacalao.

Otro puré de este tipo es el pirao, cuya receta se parece mucho a la del vatapá eliminando el jengibre ni leche de coco.



ACARAJÉ

El acarajé es un plato de origen africano, muy típico también en Bahía, que recorre las calles. Básicamente, es un bollo hecho con una pasta de judías carillas, gambas, cebolla, sal y pimienta al gusto, que después de pasarlo por la batidora, se fríe en aceite vegetal y se rellena con gambas cocidas, vatapá, cebolla y oca.

Otros aperitivos son las coxinhas, una especie de croquetas de pollo, tomate, ajo, sal y pimienta con un sabor increíble.



PICANHA

La picanha es el corte de la carne de ternera típico de Brasil más internacional, sabroso y que tienes que probar. Esta pieza se obtiene de la parte trasera del lomo de la vaca, con forma triangular y una gran capa de grasa que ayuda a darle más sabor.

La picanha es perfecta para hacerla a la parrilla, sin que le dé el fuego directamente, y quedando realmente jugosa al derretirse la grasa.



MOQUECA DE PEIXE

El plato tradicional de Moqueca de Pescado es muy típico en las provincias de Espíritu Santo y Bahía.

Para hacer este plato se salpimientan y marinan con limón unos lomos de mero, corvina, pargo o cualquier pescado blanco, se hace un sofrito con cebolla, ajo, pimiento rojo y verde, al que se añade el pescado, gambas, aceite de palma, leche de coco, ají molido y cilantro, y se deja cocer a fuego lento durante no más de 10 minutos.

