

Barreado



Ingredientes

5 kg de paleta ou maminha de alcatra
1 kg de tomates pelados e sem sementes
1 kg de cebolas
3 talos de salsão (aipo) picados
3 alhos-porós picados
500g de bacon fatiado
1 colher (sopa) de cominho em pó
1 colher (sopa) de orégano em pó
5 colheres (sopa) de sal
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
5 folhas de louro
1 cabeça de alho descascado e moído
1 noz-moscada ralada
4 colheres (sopa) de vinagre
3 folhas verdes e pequenas de bananeira
1 kg de farinha de mandioca fina

Modo de preparo

Corte a carne em tiras e reserve. Em uma tigela, misture tomates, cebolas, salsão, alho-poró e cheiro verde, bem picados. Forre o fundo de uma panela de barro com uma camada fina de bacon. Cubra com uma camada de temperos picados e outra de tiras de carne. Repita até preencher $\frac{3}{4}$ da panela.

Regue com os caldos da carne e do tempero. Polvilhe cominho, orégano, sal e noz-moscada. Espalhe o extrato de tomate misturado ao alho e ao louro, regue com vinagre e cubra com as folhas de bananeira cortadas em círculos um pouco maiores que a boca da panela. Tampe e leve à chama da Liguigás em fogo brando, protegendo o fundo da panela com uma chapa.

Numa tigela, misture metade da farinha de mandioca e água até o ponto de enrolar e use para lacrar ("barrear") a tampa para que o vapor não escape.

Refaça o lacre sempre que rachar. Deixe cozinhar por cerca de 18 horas. Sirva acompanhado de banana, laranja e um pirão feito com o próprio caldo.



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liguigás: www.liquigas.com.br