**BRASIL**

**1.FEIJOADA**

**A plate of food

Description automatically generated with medium confidence**

La feijoada es ampliamente considerada como el plato nacional de Brasil. Un guiso de carne de res, cerdo y frijoles, este abundante plato es uno de los favoritos en todo el país. La Feijoada es originaria de Portugal y sigue siendo popular en otras antiguas colonias portuguesas como Macao y Angola.

**INGREDIENTES**

Frijoles

Chorizo criollo

Lomo de cerdo

Panceta

Costilla de cerdo

Diente de ajo

Cebolla

Pimiento rojo

Pimiento verde

Tomate

Laurel hoja

Sal

Pimienta negra molida

Aceite de oliva virgen extra

**PASOS**

1.Arrancamos con las carnes, que tenemos que pasar por la sartén, a fuego medio, con una pizca de aceite. A las costillas de cerdo les retiramos el hueso y las sellamos. Después cortamos el lomo de cerdo en dados y hacemos la misma operación. Por último, a fuego lento, cocemos el chorizo criollo procurando que no se queme.

2.Cortamos las costillas de cerdo en tiras y el chorizo criollo en lonchas de un centímetro de grosor aproximadamente. También cortamos la panceta en dados, después de retirar y desechar la corteza. Reservamos todas las carnes para su uso posterior.

3.A continuación preparamos un sofrito con las verduras. Pelamos y cortamos el ajo, la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde y el tomate en dados finos. Calentamos un poco de aceite de oliva virgen extra en una sartén, agregamos las verduras picadas y las pochamos a fuego suave durante 10 minutos. Reservamos.

4.Escurrimos los frijoles del agua de remojo y los lavamos bajo un chorro de agua fría. Los colocamos en una cacerola y los cubrimos con abundante agua, tres centímetros por encima del nivel de los frijoles. Llevamos a ebullición y dejamos cocer a fuego suave durante 20 minutos, retirando siempre las impurezas.

5.Incorporamos las carnes reservadas, el laurel y salpimentamos al gusto. Dejamos cocer durante 30 minutos a fuego suave. A continuación, agregamos el sofrito a la cacerola. Removemos y dejamos cocer a fuego suave durante 40 minutos o hasta que los frijoles estén tiernos y la mezcla cremosa.

**2.** **GALINHADA**

A bowl of food

Description automatically generated with low confidence

La galinhada es un plato tradicional brasileño ampliamente consumido en los estados de Minas Gerais y Goiás. Significa «pollo, este delicioso guiso está hecho de arroz y pollo, y tradicionalmente se hace con azafrán, lo que le da su característico tono amarillo. Un plato de una sola olla, es un gran plato principal para grandes reuniones familiares, o incluso para esas frías noches de invierno.

**INGREDIENTES**

1 kg de carne de pollo picada

2 tazas de arroz previamente lavado y escurrido

Pimentón verde mediano picado en lianas

3 tomates picados

2 tabletas de caldo de pollo

1 cucharada de azúcar

2 tazas de agua hirviendo

2 cebollas

3 dientes de ajo triturados

1 limón (solo el jugo)

Aceite

Sal y pimienta al gusto

**PASOS**

1.Pon el pollo a absorber toda la sustancia de las especias por 2 horas, rocíale el jugo del limón, el ajo triturado, cebolla, las pastillas de caldo de pollo, sal y pimienta al gusto.

2.Pon el azúcar en aceite caliente, en una olla grande, y deja que caramelice.

3.Ve añadiendo los trozos de pollo y friéndolos. El azúcar irá añadiendo color a las piezas.

4.Una vez hayan dorado, retíralas del aceite. Vacía la olla o sartén de aceite y vuelve a colocar las piezas en él para que tomen un dorado más fuerte.

5.Añade los demás ingredientes: cebolla, pimentón y tomate.

6.A esta cocción añade el arroz con agua y cuécelo, evalúa si debes agregar sal.

7.Cuando esté listo agrega una hoja de perejil y sírvelo.

**3.VATAPA**

**A plate of food

Description automatically generated with medium confidence**

Vatapa es un versátil y reconfortante guiso brasileño hecho a menudo con camarones. La leche de coco, los cacahuetes y el aceite de palma se trituran en una pasta, a la que se añaden los camarones y el pan. La vatapa es muy popular en el norte de Brasil, donde las frutas y verduras tropicales están disponibles en gran abundancia.

**INGREDIENTES**

2 Tazas de leche de coco

2 Cebollas

2 Pimentón

1 Tomate

Cilantro

1 Cucharada de jengibre rallado

4 Panes

50 gr. De maní

50 gr. De castañas

100 gr. De camarones

Sal y Pimienta

**PASOS**

1.Remoja el pan en la leche de coco hasta que se deshaga. Licuarlo y ponerlo en una cacerola y reservar.

2.Licuar los pimentones, la cebolla, el cilantro, el jengibre, el maní y las castañas. Sazone con sal y pimienta al gusto, mézclelo con lo que está en la cacerola

3.Incorpore los camarones secos y cocine 20 minutos, remueva hasta que hierva y espese. Sirva y decore el plato con camarones y cilantro.

**4.COXINHAS**

A plate of fried chicken

Description automatically generated with low confidence

Este sustancioso bocadillo es un montón de pollo desmenuzado envuelto en una masa caliente y pegajosa antes de ser rebozado y frito. Algunos incluso mezclan el pollo en el interior con queso crema para obtener un bocado extra y jugoso. Con su textura crujiente por fuera y su interior suave y esponjoso, es difícil detenerse en uno solo.

**INGREDIENTES**

375 ml de agua

1 pastilla de caldo de pollo

230 gr de harina

Para el relleno:

300 gr de pechuga de pollo

1 cebolla

1/2 pimiento rojo

perejil

sal

pimienta

Para el rebozado:

1 huevo

pan rallado

aceite para freír

**PASOS**

1.Pon a hervir el agua más pastilla de caldo.

2.Una vez que la pastilla este disuelta, añade la harina de un golpe y mezcla con una cuchara de madera hasta que la masa se despegue de los bordes.

3.Corta el pollo en trozos y cuece en una cacerola con agua hirviendo durante 15 min.

4.Cuela el pollo, deja enfriar y desmenuza en trocitos.

5.En una sartén, pocha la cebolla picada + el pimiento cortado en trozos en aceite.

6.Añade el pollo + perejil picado + sal + pimienta y mezclar. Cocina durante 5 minutos y aparta del fuego.

7.Coge una bola de masa y forma un surco. La idea es hacer una especie de bol.

8.Coloca de 1 a 2 cdas de relleno y cierra poco a poco la masa. Dando forma de gota (o de muslito de pollo)

9.Reboza las coxinhas pasándolas por huevo batido y pan rallado. Fríelas en aceite caliente (170°C) durante 5 minutes.

10.Y listo!

**5.PINCHO DE GAMBAS**

**A picture containing food, fries, hot, plate

Description automatically generated**

Los langostinos frescos en brocheta son el alimento número uno que se puede ver en las playas de Brasil, donde los vendedores de la playa van y vienen vendiendo langostinos asados gigantes empalados en brochetas de madera gigantescas.

**INGREDIENTES**

2 libras o 1 kg de camarón crudo de tamaño mediano grande

15 - 20 palillos de brochetas o pinchos

Adobo o aliño de maracuya:

1 cucharada de achiote molido

1 a 2 cucharaditas de comino molido

1 cucharadita de chile o aji en polvo

2 cucharadas de aceite de oliva

½ taza de jugo puro de maracuyá o concentrado

Sal y pimienta al gusto

Mantequilla de achiote para asar

2 cucharadas de mantequilla derretida

½ cucharadita de achiote molido

**PASOS**

1.Marinar los camarones con el adobo de maracuyá y achiote durante unas dos horas.

2.Caliente la parrilla.

3.Coloque los camarones en los palillos para pinchos, si los va a servir como parte de un plato principal ponga 5 a 6 camarones en cada pincho y para un aperitivo o bocadito ponga 2 a 3 camarones en cada pincho.

4.Rocíe los camarones con la mantequilla de achiote derretida justo antes de asarlos a la parrilla.

5.Coloque las brochetas de camarones en la parrilla cuando este bien caliente, áselos durante unos 3-4 minutos por cada lado o hasta que los camarones estén completamente cocidos. Use una brocha para ponerles más mantequilla de achiote, según sea necesario para evitar que se sequen. El tiempo exacto de cocción varía de acuerdo a cada parrilla y al tamaño de los camarones.

6.Sirva los camarones con rodajas de limón, salsas al gusto y los platos acompañantes que usted prefiera.

**6.CREPE DE TAPIOCA**

**A piece of food on a plate

Description automatically generated with low confidence**

La crepe de tapioca era un alimento típico del noreste de Brasil, pero recientemente se hizo popular en muchas otras ciudades costeras. A menudo se sirve en pequeños puestos de la calle como salado con queso, tomate y jamón o como dulce con chocolate, fresas, plátanos y nueces.

**INGREDIENTES**

2 cucharadas de harina de tapioca

1 huevo

1 pizca de sal

**PASOS**

1.En un recipiente procedemos a mezclar todos los ingredientes. Luego, en una sartén antiadherente se cocina la tapioca.

2.Dejamos dorar por ambos lados. Al estar listo, colocamos el relleno de nuestra preferencia (pollo desmenuzado en salsa de tomate, preferiblemente). Cerramos y listo.

3.Buen provecho.

**7.CANJICA**

**A bowl of food

Description automatically generated with medium confidence**

Es un dulce típico y tradicional de la cocina brasileña que se prepara a base de maíz, leche condensada y azúcar. Como opcionales se puede adicionar coco o maní.

**INGREDIENTES**

1 lt de agua (la receta tradicional usa "água benta", agua purificada de la religión cristiana)

200gr de maíz

1 lata de leche condensada

1/2kg de azúcar

99 granos de maní

50gr de coco rallado

**PASOS**

Se coloca el maíz en remojo en un bowl de agua, de un día para el otro. Al día siguiente se retira el agua y se coloca en una olla grande. Se agrega la leche, el maní, el azúcar, y se mezcla bien. Se agrega el agua y se deja de mezclar. Se pone a fuego bajo hasta ablandar el maíz, el caldo debe espesar. Echar el coco rallado, mezclar bien y dejar hervir cinco minutos más. La canjica se sirve en recipientes individuales espolvoreada con canela molida. Se consume bien fría.

**8.QUINDIM**

**A picture containing custard, food, butter

Description automatically generated**

El quindim es un postre tradicional de la gastronomía del nordeste brasileño, cuyos principales ingredientes son la yema de huevo, el azúcar y el coco. Tiene la presentación de una crema a la que se le añade de forma tradicional un colorante para que tenga un color amarillo intenso.

**INGREDIENTES**

Yemas de huevo

Azúcar

Coco rallado

**PASOS**

1.Empezamos pasando las yemas por un colador, para quitar cualquier grumo que pudieran tener, y las ponemos en un bol grande. Añadimos el azúcar y batimos con unas varillas hasta que esté todo bien integrado. Agregamos el coco rallado y volvemos a remover.

2.Untamos generosamente un molde de corona con mantequilla y lo espolvoreamos, también generosamente, con azúcar. Vertemos la mezcla en él, la tapamos con papel de plata y la dejamos reposar una hora.

3.Precalentamos el horno a 200ºC, ponemos una bandeja en el horno con agua hirviendo y dentro de ella el molde que teníamos preparado (sin retirar el papel de plata) y cocemos la masa al baño María una hora y cuarto aproximadamente o hasta que pinchando con un palillo este salga limpio. Dejamos enfriar antes de desmoldar.

**9.BRIGADEIRO**

**A close up of a chocolate chip cookie

Description automatically generated with low confidence**

Brigadeiro son bolas de tobas hechas con leche condensada y cubiertas de espolvoreos de chocolate. El brigadeiro tradicional es el chocolate con leche, pero también hay versiones de chocolate blanco disponibles. Pueden ser aún más deliciosos cuando se hacen con una fresa entera en el medio.

**INGREDIENTES**

1 lata de leche condensada 14 oz

3 cucharadas de chocolate o cacao en polvo sin azúcar – 1 oz

1 cucharadita de mantequilla

Grajeas de chocolate

Leche condensada casera:

½ taza de agua caliente

1 taza de leche en polvo

½ taza de azúcar puede agregar más o menos al gusto, o usar un edulcorante artificial para una variación ligera

1 cucharadita de mantequilla sin sal

1 cucharadita de extracto de vainilla

**PASOS**

1.En una olla pequeña, ponga la leche condensada, el chocolate o cacao en polvo (si lo desea, puede tamizarlo/cernirlo para quitarle los grumos) y la mantequilla.

2.Cocine a fuego lento mezclando constantemente con una cuchara de madera o una espátula, hasta que la mezcla se empiece a desprender del fondo de la olla. Esto es importante: al inclinar un poco la olla, notarás que la masa del brigadeiro se “desliza”, despegándose del fondo.

3.Apague el fuego y viértalo sobre un plato ligeramente engrasado con mantequilla.

4.Deje que se enfríe. Luego, engrase sus manos con un poco de mantequilla y moldee la masa del brigadeiro en forma de bolitas, tomando porciones pequeñas de la mezcla de chocolate con la ayuda de una cuchara pequeña.

5.Cubra cada bolita con chispas de chocolate y póngalo en moldecitos pequeños de papel o en un plato forrado con papel de cera/papel manteca.

**10.ROMEO Y JULIETA**

**A picture containing indoor

Description automatically generated**

Esta simple pero increíble combinación funciona en tantos niveles que es una maravilla cómo no se ha hecho popular en todo el mundo. Es pasta de guayaba, como una gelatina espesa, servida entre dos rebanadas de queso blanco suave. Puede ser la parte principal de una tarta, un pastel, una tarta de queso o simplemente servida como gelatina de guayaba y queso.

**INGREDIENTES**

200 gr. queso de tu preferencia, en especial, gorgonzola

200 gr. pasta de guayaba

**PASOS**

1.Corta las rebanadas de queso minas y guayaba, de la forma que gustes, ya sea cuadradas o redondas.

2.Combina una rebanada de cada uno y atraviesa un palillo, si prefieres.

**11.** **BEIJINHO DE COCO**

A plate of cupcakes

Description automatically generated with medium confidence

El nombre literalmente se traduce en un pequeño beso de coco, que encaja perfectamente con este postre del tamaño de una boca. Se hace con leche condensada y mantequilla mezcladas antes de enrollarlas en bolitas y cubrirlas con copos de coco. La parte superior suele estar decorada con un clavo de olor. Ligeras y más sabrosas, estas pequeñas golosinas son populares en las fiestas de cumpleaños brasileñas.

**INGREDIENTES**

Clavos

Pizca de sal

Coco rallado (para rebosar las trufas)

2 Cucharadas de mantequilla

150 gr. De coco rallado

1 Lata de leche condensada

**PASOS**

1.Mezclar leche condensada, el coco y la mantequilla en un bowl a fuego lento, debes cocinar a fuego lento y batir hasta que se despegue la mezcla de la olla.

2.Una vez listo, deja reposar la mezcla durante 40 minutos.

3.Haz las bolitas con esta preparación y rebósalas sobre el coco rallado, para decorar puedes colocar u n clavo en el centro de la bolita y ya están listos para ser servidos.

**12.TORTA HOLANDESA**

**A slice of cake on a plate

Description automatically generated with medium confidence**

¿Pastel holandés brasileño? Lo explico: en Brasil llaman a este pastel “Torta Holandesa”, que se traduce como “Pastel holandés”. Sin embargo, este pastel ni siquiera es un poco holandés. No encontrarás nada similar en los Países Bajos ni en ningún otro lugar de Europa… entonces… ¿por qué los brasileños lo llaman pastel holandés?

Pues este postre fue creado en 1991 en Campinas (São Paulo) por una chef llamada Sílvia Leite. Lo llamó Torta Holandesa por los buenos momentos que pasaba viajando por Europa.

**INGREDIENTES**

300 ml de crema de leche o nata para batir

100 ml de crema de leche o nata

150g de chocolate semiamargo

100g de galletas sin relleno tipo María

50g de mantequilla fundida

2 paquetes de galletas de chocolate

2 latas de leche condensada

1 ½ taza de leche

2 yemas de huevo

1 cuchara de té de extracto de vainilla

**PASOS**

1.Coloca las galletas sin relleno en un procesador y tritura muy bien hasta obtener una harina. Agrega la mantequilla fundida y mezcla.

2. Cubre el fondo de un molde desmontable, forrado con papel vegetal.

3. Pon las galletas de chocolate alrededor del molde y lleva a la nevera mientras preparas el relleno de la torta holandesa.

4. Ahora, pon la leche condensada, la leche y las yemas de huevo en una olla y lleva al fuego. Mezcla con una espátula hasta que rompa hervor.

5. Agrega el extracto de vainilla, mezcla y reserva.

6. Bate la crema de leche hasta obtener el punto chantilly y mezcla con la crema de leche condensada.

7. Vierte por encima de la base de galletas y lleva a la nevera para que se ponga bien firme.

8. Calienta la crema de leche y mezcla con el chocolate semiamargo picado. Cuando el chocolate se haya derretido por completo, coloca por encima de la torta holandesa. Lleva nuevamente a la nevera antes de servir.