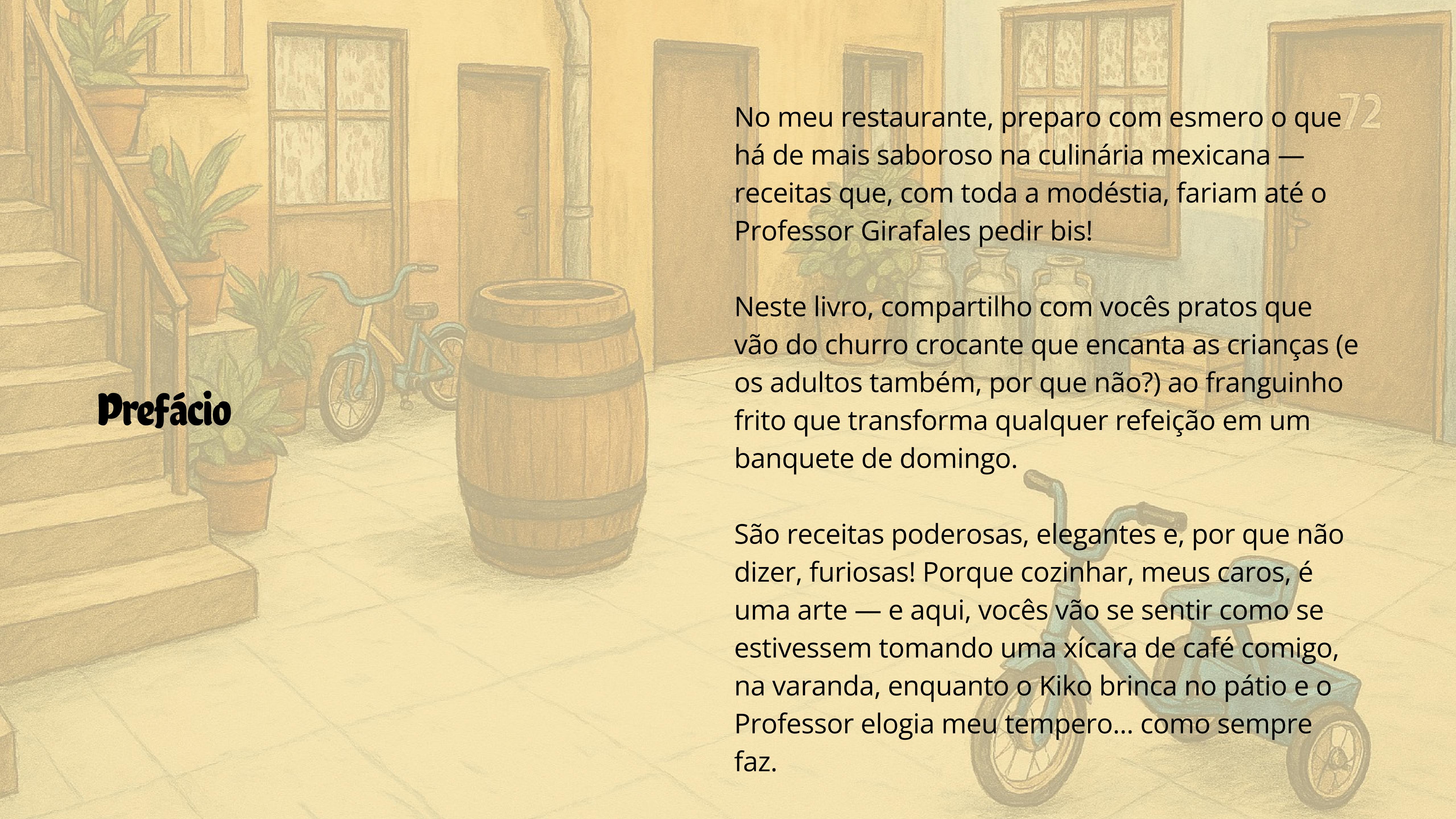




Dona Florinda

Receitas furiosas da Vila



Prefácio

No meu restaurante, preparam com esmero o que há de mais saboroso na culinária mexicana — receitas que, com toda a modéstia, fariam até o Professor Girafales pedir bis!

Neste livro, compartilho com vocês pratos que vão do churro crocante que encanta as crianças (e os adultos também, por que não?) ao franguinho frito que transforma qualquer refeição em um banquete de domingo.

São receitas poderosas, elegantes e, por que não dizer, furiosas! Porque cozinhar, meus caros, é uma arte — e aqui, vocês vão se sentir como se estivessem tomando uma xícara de café comigo, na varanda, enquanto o Kiko brinca no pátio e o Professor elogia meu tempero... como sempre faz.

Índice

Entradas

Nachos

Add a quick description of each thing, with enough context to understand what's up.

Pico de Gallo

Keep 'em short and sweet, so they're easy to scan and remember.

Quesadillas

If you've got a bunch, add another row, or use multiple copies of this slide.

Salada de milho e feijão preto

Add a quick description of each thing, with enough context to understand what's up.

Tostadas

If you've got a bunch, add another row, or use multiple copies of this slide.

Índice

Pratos Principais

Burritos

Add a quick description of each thing, with enough context to understand what's up.

Chilli com Carne

Keep 'em short and sweet, so they're easy to scan and remember.

Chilorio

If you've got a bunch, add another row, or use multiple copies of this slide.

Enchilladas

Add a quick description of each thing, with enough context to understand what's up.

Fajitas

Keep 'em short and sweet, so they're easy to scan and remember.

Tacos

If you've got a bunch, add another row, or use multiple copies of this slide.

Índice

Sobremesas

Alegrias

Add a quick description of each thing, with enough context to understand what's up.

Bolo de três leites

Keep 'em short and sweet, so they're easy to scan and remember.

Churros

If you've got a bunch, add another row, or use multiple copies of this slide.

Caipiroadas

Add a quick description of each thing, with enough context to understand what's up.

Flan

Keep 'em short and sweet, so they're easy to scan and remember.

Marranitos

If you've got a bunch, add another row, or use multiple copies of this slide.

Entradas

Nachos



Ingredientes

- 1 kg de carne moída
- 1 fio de óleo
- 1 cebola grande ralada
- 2 dentes de alho picados
- 240 gramas de nacho
- 200 gramas de queijo cheddar
- Uma colher e meia de sopa de pimenta chilli em pó
- 3 colheres de sopa de molho inglês
- 1 colher de chá de cominho em pó
- Sal a gosto
- Coentro picado a gosto
- Cheiro-verde picado a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione o óleo, a cebola ralada, o alho picado, a carne moída e refogue bem até reduzir o líquido da carne.
2. Adicione cominho em pó, a pimenta chilli em pó, o molho inglês, o sal, a pimenta-do-reino e reserve.

Pico de Gallo



Ingredientes

- 3 tomates-italianos (400 gramas)
- 1/2 cebola média (100 gramas)
- Suco de 1 limão (25 ml)
- 1 pimenta dedo-de-moça (também pode ser jalapeño ou malagueta) (20 gramas)
- 1/3 de xícara de chá de coentro (20 gramas)
- 1/2 colher de chá de sal

Modo de Preparo

1. Coloque sobre a mesa os ingredientes e prepare-se para provar os sabores vibrantes do México com um irresistível pico de gallo;
2. Lave, seque e corte os tomates ao meio. Descarte as sementes e corte cada metade em cubos de 0,5 cm. Coloque os tomates em uma peneira, adicione o sal e deixe repousar por cerca de 30 minutos, para drenar o excesso de líquido;
3. Descasque e corte a cebola em cubos menores que o tomate. Corte a pimenta ao meio e retire as sementes - se preferir um pico de gallo mais picante, não retire as sementes. Lave, seque e pique o coentro em pedaços pequenos;
4. Em um recipiente, esprema o limão para obter o suco;
5. Pegue uma tigela média e adicione o tomate, a cebola, a pimenta, o coentro e o suco do limão, e misture delicadamente. Cubra a tigela com filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos ou até o momento de servir;

Quesadillas



Ingredientes (Tortillas)

- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 150 ml de leite integral;
- 1 colher (sopa) de azeite extra virgem;
- 1 pitada de sal.

Modo de Preparo (Tortillas)

1. Misture a farinha de trigo, o leite, o azeite e o sal e sove a massa até ficar elástica e macia;
2. Divilde a massa em 8 partes e cubra com plástico filme. Deixe descansar por 30 minutos;
3. Abra a massa e faça discos finos com o auxílio de um rolo de macarrão.
Reserve.

Quesadillas



Ingredientes (Recheio)

- 4 Filés de Peito de Frango Seara DaGranja cortados em tiras;
- 2 tomates cortados em cubos;
- 1 cebola picada;
- 1 pimenta jalapeño ou dedo de moça picada e sem sementes;
- 1 pimentão verde picado;
- 200 g de queijo ralado;
- 2 dentes de alho cortados;
- Suco de 2 limões;
- Azeite extra virgem a gosto;
- Pimenta-do-reino a gosto;
- Sal a gosto.

Modo de Preparo (Recheio)

1. Em um recipiente, misture o tomate, o suco de limão, a pimenta, metade da cebola e uma pitada de sal. Reserve;
2. Aqueça o azeite em uma panela e adicione o frango cortado em cubos com sal e pimenta a gosto. Deixe dourar;
3. Em outra panela, refogue o restante da cebola com o pimentão e o alho. Acrescente o frango e a primeira mistura reservada;
4. Em uma frigideira com um fio de azeite, aqueça uma tortilha e coloque uma concha da mistura do frango, um pouco de queijo ralado e cubra com outro disco da massa;
5. Quando o queijo começar a derreter, vire a tortilha e espere o outro lado dourar;
6. Transfira para um prato, corte em quatro pedaços e sirva.

Salada de Milho e Feijão Preto



Ingredientes

- 1 lata de milho verde
- 1 lata de feijão preto
- 1 pimentão vermelho picadinho
- 1 cebola roxa média picadinha
- 1 tomate médio picadinho (sem sementes)
- 1 pimenta dedo-de-moça picadinha (sem sementes)
- Cebolinha verde a gosto

Ingredientes (Tempero)

- 5 col. (sopa) da água do milho em conserva
- 5 col. (sopa) de vinagre de vinho tinto
- 3 col. (sopa) de azeite
- 1 col. (chá) de molho de pimenta
- 2 col. (sopa) de salsinha picadinha
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Primeiramente, escorra o caldo do feijão e com o auxílio de uma peneira, passe os grão por água corrente, espere cair o excesso de água, agora vamos escorrer o milho verde, lembrando de guardar uma parte de água para o tempero.
2. Em uma tigela grande coloque: o milho verde escorrido, o feijão preto escorrido, o pimentão vermelho picadinho, a cebola roxa, o tomate, a pimenta e a cebolinha, misture bem e reserve.
3. Em um copo grande coloque os ingredientes do tempero, misture muito bem até que todo o sal se dissolva, tempere a salada e leve para a geladeira por 30 minutos antes de servir.
4. Dica: É sempre bom dar mais uma mexidinha antes de levar a salada a mesa.

Tostadas



Ingredientes

- 2 fatias de pão integral torrado
- 2 ovos cozidos
- 1 abacate
- Suco de $\frac{1}{2}$ limão
- Pimenta-do-reino a gosto
- Orégano
- Azeite de oliva extra virgem ECONO
- Sal

Modo de Preparo

1. Começaremos descascando o abacate e removendo o caroço de dentro, depois cortando-o em pedaços pequenos.
2. Em seguida, coloque-o em uma tigela e adicione o suco de meio limão, uma pitada de sal e outra de pimenta. Agora, amasse o abacate com um garfo até virar quase um purê.
3. Espalhe o abacate na torrada e adicione algumas gotas de azeite extravirgem por cima. Corte os ovos cozidos ao meio e coloque duas metades em cada fatia de torrada. Tempere a gosto com sal e pimenta e polvilhe com uma pitada de orégano em pó.

Pratos Principais

Burritos



Ingredientes

- - 1/3 de xícara de chá de óleo
- - 1/4 de xícara de chá de cebola picada
- - 1 dente de alho amassado
- - Pimenta a gosto
- - 250 g de molho de tomate
- - 4 xícaras de chá de feijão cozido
- - 2 xícaras de chá de carne de galinha cozida e desfiada
- - 1 1/2 xícara de chá de queijo ralado
- 5 discos de pão tipo tortilla (16 cm de diâmetro)

Modo de Preparo

- 1. Junte 1 colher de sopa de óleo à mesma frigideira onde foram feitas as tortillas.
- 2. Acrescente a cebola e o alho.
- 3. Frite até que a cebola doure e acrescente a pimenta.
- 4. Junte o molho de tomate e aqueça.
- 5. Acrescente 1 xícara de feijão e amasse bem com um garfo.
- 6. Junte mais um pouco de óleo e mais um pouco do feijão, aquecendo e amassando novamente e continue até terminar o óleo e o feijão.
- 7. Divida o frango em 12 porções.
- 8. Coloque 1 porção no meio de cada tortilla.
- 9. Cubra com umas 3 colheres de sopa da mistura de feijão.
- 10. Cubra com umas 3 colheres de sopa da mistura de feijão.
- 11. Dobre um lado da tortilla sobre o recheio.
- 12. Dobre o outro lado por cima.
- 13. Dobre as duas outras extremidades para formar um embrulho.

Chilorio



Ingredientes

- 1 kg de carne de porco (lombo ou pernil)
- 3 pimentas pasilla ou ancho (sem sementes)
- 3 pimentas guajillo (sem sementes)
- 3 dentes de alho
- ½ xícara de vinagre branco
- 1 colher de chá de cominho moído
- 1 colher de chá de orégano seco
- Sal a gosto
- 1 xícara de banha de porco (ou óleo vegetal)

Modo de Preparo

1. Cozinhar a carne:
 - Corte a carne em pedaços grandes.
 - Cozinhe em água com sal até ficar macia (cerca de 1 hora).
 - Deixe esfriar e desfie com dois garfos.
2. Preparar os chiles:
 - Torre levemente os chiles em uma frigideira seca.
 - Hidrate-os em água quente por 10 minutos.
 - Bata no liquidificador com alho, vinagre, cominho, orégano e sal até formar um molho espesso.
3. Finalizar o chilorio:
 - Em uma panela grande, aqueça a banha.
 - Refogue a carne desfiada por alguns minutos até dourar levemente.
 - Adicione o molho de chiles e cozinhe em fogo baixo por 15 a 20 minutos, mexendo sempre, até que os sabores estejam bem incorporados.

Chilli com carne



Ingredientes

- 700g de carne de gado moída
- 200g de feijão vermelho pré-cozido
- 150g de milho pré-Cozido
- 50ml de Água
- 50ml de vinho branco
- 2 Tomates
- 2 Colher de sopa de pasta de tomate
- 1 Colher de chá de Açúcar Integral
- 1 Cebola
- 2 Dentes de alho
- 1 Pimentão Verde
- 1 Pimentão vermelho
- 1 Pimenta malagueta
- Cominhos a gosto
- Paprika a gosto
- Pimenta-de-Caiena a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Azeite a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, frite bem o bacon. Acrescente a cebola e refogue bem.
2. Acrescente a carne moída e refogue até secar toda a água que ela soltar.
3. Adicione os tomates e refogue até murcharem.
4. Acrescente o extrato de tomate, o molho de pimenta e o sal e misture bem.
5. Para finalizar, adicione o feijão e o cheiro verde e misture delicadamente. Sirva.

Enchiladas



Ingredientes

- Tortilhas de milho
- Frango desfiado ou carne moída
- Molho de tomate ou molho enchilada
- Queijo ralado
- Cebola a gosto (opcional)
- Creme azedo (para servir)

Modo de Preparo

1. Recheie as tortilhas com carne, enrole e disponha em uma assadeira.
2. Cubra com molho e queijo.
3. Asse até gratinar.
4. Sirva com creme azedo

Fajitas



Ingredientes (Tortillas)

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de água morna
- Recheio de Guacamole
- 1 abacate em cubos pequenos
- 1 tomate sem sementes, em cubinhos
- 1 colher (chá) de MAGGI® Fondor
- 1 e meia colher (sopa) de coentro picado

Ingredientes (Recheio)

- 1 abacate em cubos pequenos
- 1 tomate sem sementes, em cubinhos
- 1 e meia colher (sopa) de coentro picado

Ingredientes (Carne)

- 500 g de filé mignon em tirinhas finas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- meio pimentão verde em tirinhas finas
- meio pimentão vermelho em tirinhas finas
- 1 cebola grande em tirinhas

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, coloque a farinha e o sal e adicione a água morna, aos poucos, mexendo bem, até que desprenda das mãos.
2. Cubra com um pano de prato e deixe descansar por cerca de 10 minutos.
3. Sove mais um pouco e, em uma superfície limpa e enfarinhada, abra com o auxílio de um rolo de macarrão pequenas porções de massa, formando panquequinhas bem finas com cerca de 15 cm de diâmetro.
4. Em uma frigideira antiaderente bem quente, coloque as panquequinhas e deixe-as dourar dos dois lados. Repita o procedimento com o restante da massa. Reserve.
5. Coloque no centro de cada tortilha uma porção de guacamole, uma porção do recheio de carne e um pouco do queijo ralado. Enrole e sirva a seguir.

Frango Frito



Ingredientes

- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de alho em pó
- 1 colher de chá de cebola em pó
- 1 colher de chá de páprica defumada
- 1 colher de chá de orégano
- 1/2 colher de chá de cominho
- 1/2 colher de chá de pimenta mexicana ou páprica picante
- 1 peito de frango
- 1/2 cebola em tiras
- 1/2 pimentão verde pequeno em tiras
- 1/2 pimentão vermelho em tiras
- 1/2 pimentão amarelo em tiras
- Suco de 1 limão
- Óleo vegetal a gosto
- Coentro ou salsa picada a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture sal, alho em pó, cebola em pó, páprica defumada, orégano, cominho e pimenta.
2. Em seguida, corte o peito de frango em tiras e coloque em outro recipiente.
3. Adicione a cebola, o mix de pimentões e a mistura de temperos secos.
4. Guarde tudo em um saco de alimentos e adicione o suco de limão.
5. Feche o saco de alimentos e amasse para o tempero pegar bem no frango e nos vegetais.
6. Deixe marinando por no mínimo 2 horas.
7. Em uma frigideira, aqueça 1 fio de óleo.
8. Doure o frango com os vegetais.
9. Coloque coentro ou salsa picada por cima e sirva. Bom apetite.

Tacos



Ingredientes

- Tortilhas de milho ou trigo
- Carne moída ou frango desfiado
- Cebola e alho
- Pimentão verde e vermelho a gosto
- Alface picada
- Queijo ralado
- Molho de pimenta ou pico de gallo

Modo de Preparo

1. Refogue a carne com alho, cebola e pimentão.
2. Aqueça as tortilhas, recheie com a carne e os acompanhamentos.
3. Sirva com molho à parte.

Sobremesas

Alegrias



Ingredientes

- 5 xícaras de Sementes de amaranto
- 1 xícara de Metades de noz
- 450 gramas de Açúcar mascavo
- ½ xícara de Sementes de abóbora
- ½ xícara de Uvas passas
- ½ xícara de Mel (150 gramas)
- ½ xícara de Amendoins sem pele
- 1 colher de sopa de Suco de limão

Modo de Preparo

- Em uma frigideira grande, toste os grãos de amaranto em fogo baixo por 10 minutos até dourar
- Repita o processo com as nozes, o amendoim e a semente de abóbora
- Misture as oleaginosas com a uva passa em uma tigela grande
- Em uma panela, ferva o açúcar mascavo com o mel e o suco de limão mexendo sempre
- Abaixe o fogo e deixe ferver por mais 15 minutos
- Desligue o fogo e deixe descansar por 10 minutos
- Despeje o caramelo na tigela com o amaranto e misture rapidamente até envolver todos os ingredientes. Se demorar muito, ele começa a endurecer
- Transfira a mistura para uma assadeira coberta com o papel manteiga e molde de forma compacta, molhando as mãos e modelando uma base
- Deixe descansar por pelo menos 2 horas e então corte no formato que preferir

Bolo de três leites



Ingredientes (Massa)

- 1 e meia xícara de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- Meia colher de chá de sal
- 4 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- Meia xícara de chá de leite
- Morango picado a gosto para decorar

Ingredientes (Calda)

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de chá de creme de leite fresco
- 1 xícara de chá de leite

Modo de Preparo (MAssa)

1. Em uma tigela, misture farinha de trigo, fermento em pó e sal.
2. Na batedeira, misture ovo, farinha de trigo e essência de baunilha. Aos poucos, acrescente leite.
3. Em seguida, adicione a mistura de farinha de trigo e misture para incorporar.
4. Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus Celsius por 25 minutos.
5. Com um garfo, faça furos na massa e despeje a calda. Cubra com plástico filme e leve à geladeira para a calda absorver.
6. Finalize com morango picado a gosto. Sirva em seguida.

Modo de Preparo (Calda)

1. Em uma tigela, misture todos os ingredientes. Reserve.

Capirotada



Ingredientes

- 6 pães franceses
- 170 g de amendoim torrado sem casca e sem sal
- 170 g de passas
- 170 g de nozes
- 180 g de queijo mussarela ralada
- 180 g de queijo fresco frescal ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga para untar o refratário
- 50 g de manteiga para passar nos pães
- 750 ml de água
- 300 g de rapadura ralada
- 2 un de canela em pau
- 1 un de anis

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione a rapadura ralada, a canela, a água e o anis estrelado. Leve ao fogo baixo e deixe ferver até reduzir pela metade (aproximadamente 20 minutos). Quando reduzir, retire do fogo e reserve.
2. Fatie os pães com espessura de 2 dedos, passe manteiga nos dois lados dos pães já fatiados e leve ao forno para dourar levemente a 180°C (aproximadamente 10 minutos).
3. Unte um refratário com manteiga. Com as fatias de pães já douradas ,acomode as fatias no refratário.
4. Formando uma camada de pão, nozes, amendoim, passas e os queijos ralados. Regue com toda calda de rapadura.
5. Levar ao forno a 180°C, por 20 minutos. Após esse tempo, retire do forno. Sirva quente ou frio.

Churros



Ingredientes

- 250 ml de água
- 2 Colheres (sopa) de açúcar
- 2 Colheres (sopa) de margarina ou manteiga sem sal
- 1 Pitada de sal (se a margarina tiver sal, dispensar a pitada)
- 300 g de Farinha de trigo
- 3 Ovos
- Óleo para fritar
- Açúcar
- Canela (misturar com açúcar para passar os churros depois de fritos)
- Doce de leite

Modo de Preparo

1. Ferva água com manteiga, açúcar e sal.
2. Adicione a farinha e misture até formar uma massa.
3. Modele os churros, frite em óleo quente e polvilhe com açúcar e canela.
4. Sirva com doce de leite ou chocolate

Flan



Ingredientes

- 1 xícara de açúcar branco
- 1 lata de leite condensado adoçado
- 1 xícara de leite integral
- 3 ovos grandes
- 3 gemas grandes
- $\frac{1}{4}$ xícara de suco de laranja espremido na hora
- 1 colher de sopa de raspas de laranja
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 xícara de creme de leite fresco

Modo de Preparo

1. Faça com 1 xícara de açúcar o caramelo na forma para pudim, reserve.
2. Bata todos os demais ingredientes no liquidificador.
3. Despeje a mistura sobre o caramelo e cozinhe em banho-maria por 25 a 30 minutos.

Marranitos



Ingredientes (Calda)

- 360 g de piloncillo (ou açúcar mascavo escuro)
- 1 xícara de água
- 1 rama de canela
- 1 estrela de anis

Ingredientes (Massa)

- 2 xícaras de farinha de trigo (aprox. 280 g)
- $\frac{1}{3}$ xícara + 2 colheres de sopa de banha de porco (ou manteiga)
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de fermento químico
- 1 pitada de sal
- 1 gema para pincelar

Modo de Preparo

Prepare o xarope:

- Em uma panela, ferva o piloncillo com a água, a canela e o anis até derreter.
- Cozinhe por mais 5 minutos em fogo baixo até engrossar levemente.
- Deixe esfriar completamente e coe para remover as especiarias.

Prepare a massa:

- Em uma tigela, misture a farinha, o bicarbonato, o fermento e o sal.
- Adicione a manteiga e misture com as mãos ou uma espátula até obter uma textura de farofa.
- Acrescente 1 xícara do xarope frio e misture até formar uma massa homogênea. Se estiver muito pegajosa, adicione um pouco mais de farinha; se estiver seca, adicione mais xarope.

Modelagem:

- Abra a massa com um rolo até atingir cerca de 0,5 cm de espessura.
- Corte com cortadores em forma de porquinho (ou outro formato, se preferir).
- Coloque os biscoitos em uma assadeira forrada com papel manteiga.