



BRASIL

“BRIGADERO”

INGREDIENTES:

1 bote Leche condensada mediana
200 gr Coco rayado
2 cuch Mantequilla



PREPARACIÓN:

1. Poner todos los ingredientes en una olla a fuego bajo sin parar de remover hasta que empiece a hacer burbujas en el fondo.
2. Para saber el punto echar una gota de brigadeiro en un vaso con agua. Si la textura es sólida ya está. Sacar del fuego y dejar enfriar.
3. Hacer bolitas y pasar por chocolate granulado.

Iron y Angelica



BRASIL

“FEIJOADA”

INGREDIENTES:

- 250 gr Alubia negra
- 1 Pata de cerdo
- 1 Oreja de cerdo
- 4 Ajos
- Laurel
- Aceite de longaniza
- Sal



PREPARACIÓN:

1. Poner las alubias en remojo durante la noche anterior, al día siguiente colocar la carne de cerdo (pata y oreja) en una olla express con agua, cocer a fuego fuerte hasta que rompa el hervor. Espumar, bajar el fuego, tapar y cocinar durante dos horas por lo menos.
2. En otra olla con agua fría colocar las alubias a fuego muy bajo hasta que rompa el hervor, se tapa y también se cuecen durante dos horas, como la carne (añadir una hoja de laurel en la cocción). Colar las alubias y reservar el caldo.
3. Poner en una sartén con un poco de aceite el ajo bien picado, salpimentar al gusto. Cuando el ajo ya esté hecho, agregar parte de las alubias y aplastar con un tenedor, incorporar el resto con una taza del agua donde se han cocido y llevar al fuego durante 20 minutos sin dejar de revolver. Quedara un caldo espeso.
4. Servir por un lado la carne cortada en trozos pequeños y en otra fuente las alubias.

Iron y Angelica



BRASIL

“PASTEL DE ATÚN”

INGREDIENTES:

- 1 Paquete pan de molde
- 1 Lata grande de atún
- 2 Tomates naturales
- 1 bote Mayonesa
- Perejil
- Leche
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN:

1. Preparar una mezcla con el atún, un poco de mayonesa, perejil, el tomate en dados y salpimentar.
2. Mojar muy levemente el pan de molde en la leche y montar camadas de pan y la mezcla de atún (como en el caso de la lasaña).
3. Una vez realizadas las camadas, untar la mayonesa restante.

CONSEJOS:

Si se prefiere, se puede realizar la mayonesa casera con huevo, sal, aceite y limón.

María Madalena L. Scodoni



BRASIL

“PLÁTANO CON MIEL”

INGREDIENTES: Para 4 personas

4 Plátanos
1 poco Pan rayado
½ litro Aceite
Miel

PREPARACIÓN:

1. Rebozar el plátano en pan rayado.
2. Calentar el aceite (debe estar muy caliente) y freír el plátano hasta que se dore.
3. Derramar un poco de miel sobre el plátano frito.

CONSEJOS:

Echar la miel sobre le plátano cuando éste continúe caliente para que la miel se adhiera.

Sandra Conceicao Silva



BRASIL

**“POLLO CASERO
ASADO”**

INGREDIENTES:

- 1 Pollo
- 2 Limones
- 3 Pastillas de caldo
- Lechuga

PREPARACIÓN:

1. Lavar el pollo y hacer dos cortes en los muslos sin terminar de cortar.
2. Introducir en el pollo los dos limones partidos en cuartos y las 3 pastillas de caldo.
3. Mantenerlo en el horno 1 hora y servirlo entero, adornado con lechuga alrededor.

CONSEJOS:

Se pueden utilizar especias al gusto, para potenciar el sabor del pollo.

Eliana Gutiérrez



BRASIL

“POLLO DESHUESADO ASADO”

INGREDIENTES:

- 1 Pollo de 2 Kg deshuesado con los muslos enteros (con huesos)
- 1 Pimiento verde
- 1 Zanahoria
- 1 Cebolla
- 1 Tomate
- Varias Lonchas de Bacon
- Comino, sal y especias al gusto

PREPARACIÓN:

1. Untar el pollo por dentro con la sal y especias.
2. Unir todos los ingredientes, y hacer como una masa de albóndigas y rellenas el pollo.
3. Coser la parte de atrás del pollo (por donde metimos el relleno). Y colocarlo con los muslos hacia arriba, en un recipiente para horno.
4. Meter al horno medio, precalentando, durante 2 horas aproximadamente.

CONSEJOS:

Coser el pollo con cordel para alimentos.

Eliana Gutiérrez



BRASIL

“ESTROGONOFE O POLLO EN SALSA”

INGREDIENTES:

- 400 gr Pollo cortado en dados
- 200 gr Aceitunas
- 1 Tetrabrik pequeño de nata
- 2 Dientes de ajo
- 2 Tomates
- 1 Cebolla
- 1 Bote de palmito
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento rojo
- 1 bote Tomate frito
- Sal y pimienta
- Aceite



PREPARACIÓN:

1. Dejar reposar el pollo con el ajo y la sal durante 20 minutos.
2. Freír el pollo.
3. Una vez el pollo esté dorado, añadir la cebolla, el tomate y los pimientos y dejar freír.
4. Añadir el palmito y la nata.

CONSEJOS:

¿Qué es el palmito? conocido como chonta o repollo de manglar, es un vegetal que se obtiene del interior del tronco de ciertas variedades de palmeras.

Veruska Scodoni
María Madalena L. Scodoni



BRASIL

“POSTRE DE MAÍZ VERDE”

INGREDIENTES:

- 2 cuch. Azúcar
- 2 Vasos de leche
- ½ Lata leche condensada
- 4 Piñas de maíz ralladas
- 1 Pizca de sal
- Canela



PREPARACIÓN:

1. Se mezcla todo en una cazuela y se pone en el fuego, sin dejar de dar vueltas hasta que cueza.
2. Verter en varios boles pequeños o copas y espolvorear con canela.
3. Se sirve frío.

CONSEJOS:

Se puede decorar el postre con unas grosellas, una hojita de menta...

Sandra Conciencao Silva