



En estos días de Feria Internacional del Libro, y de Brasil como país invitado de honor, visité el pabellón del país sudamericano y, mientras conversaba con las personas que allí estaban, buscando libros de cocina brasileña, entré en un diálogo muy agradable con una de las vendedoras y comenté que yo elaboraba con frecuencia un plato típico de su cocina y que me gustaba mucho. Al preguntarme un poco pícaro ¿cuál?, contesté que la **feijoada**.

Expliqué que en Cuba tenemos dos formas de hacer los frijoles negros. Como es un grano tan noble solo se condimenta con ají, ajo, cebolla, comino y sal, y que por lo general a algunas personas les gusta con caldo un poco espeso; otros los hacemos con el caldo bien espeso porque le damos el nombre de dormidos, pero que en ambas variantes resulta un potaje delicioso. En el campo o en el interior del país se cocinan echándoles hueso, patas u orejas de puerco y por lo general se dejan espesar. Un poco parecido -dije- a la feijoada brasileña. Mi interlocutora, brasileña, trató de explicarme cómo se elaboraba ese plato típico de su país, y entre risas le dije: no me digas, ¡la cocina no es lo tuyo! Y nos echamos a reír las dos.

En realidad yo valoro que este delicioso potaje es para los brasileños como el ajiaco para nosotros, es uno de sus platos típicos más populares sobre todo en las favelas, procede de los negros de los barracones y por su demanda pasó a ser de gran popularidad. Ellos

elaboraban la feijoada con todo tipo de carne que podían recolectar, lo que verdaderamente -aparte de la nobleza del grano y lo que se le incorpora- le da un sabor muy agradable al potaje. En Brasil existen días tradicionales para comer la feijoada, los miércoles y los sábados sobre todo, en los restaurantes y en reuniones familiares. También es un plato típico de Portugal, y fue popularizado en Mozambique y Angola.

Hace mucho tiempo, vísperas de un congreso de la UNEAC, en la Sala Villena, el escritor Lisandro Otero, me convocó para hacer una rica feijoada y quedamos de hacerla cuando pasara el congreso y, en verdad, la promesa quedó como una deuda pendiente. Falleció Lisandro, y cada vez que preparo frijoles negros con carne, recuerdo al autor de *Árbol de la vida*.

Algo parecido me pasó con Eusebio Leal, pero con las frituras de bacalao y los bollitos de caritas. Pese a que buscamos y se mandó a pedir ese bacalao salado que venía en pencas, con el que nuestras abuelas cocinaban y luego hacían las frituras, nunca apareció.

En el día de hoy también les recomendaré otro plato muy gustado por mí que saqué del tratado filosófico de cocina *Íntimas succulencias*, de Laura Esquivel, autora además de *Como agua para chocolate*, muy gustado, con una historia muy bonita.

Espero que las recetas que les propongo, a nuestra forma de hacerlas, con lo que podamos, les sean de su agrado o las guarden para el momento oportuno. La feijoada, el manchamanteles, y la cafiroleta.

Feijoada



Ingredientes (4 servicios):

Dos tazas de frijoles negros, 1 chorizo, 1 pata de puerco o un hueso de puerco con algo de carne, 1 taza de recortería de ahumado, 2 ajíes, 1 cebolla, 6 dientes de ajo, 1 cucharada de aceite, 1 hoja de laurel, 1 hoja de orégano, 1 hoja de culantro, 1 cucharada de comino, pimienta y sal a gusto.

Preparación:

Limpie, lave los frijoles y póngalos en agua por espacio de 30 minutos.

Limpie, lave y pique en tiras el ají. Limpie y pique en ruedas la

Recetas: La feijoada, el manchamanteles y la cafiroleta

Última actualización: Viernes, 01 Marzo 2024 11:49

Visto: 66

cebolla. Limpie y macere los ajos. Limpie, lave y pique bien fino el orégano y el culantro.

Pique el chorizo a gusto. Limpie, lave y pique la patas en dos y al igual que si utiliza el hueso.

Ponga en una olla los frijoles con el agua necesaria. Agregue el laurel, las patas o el hueso. Tape la olla y póngala con presión, por espacio de 30 minutos.

Pasado el tiempo deje que pierda la presión, destape y agréguele el chorizo, el aceite, los ajíes, la cebolla, los ajos, el orégano y el culantro, el comino, la pimienta y la sal a gusto y póngalo de nuevo cocinar hasta que espese el caldo. Cuando estén a su gusto retírelos y tape la olla hasta servirlo.

Nota: Si lo desea, puede agregarle un chorrito de vinagre.

Manchamanteles

Recetas: La feijoada, el manchamanteles y la cafiroleta

Última actualización: Viernes, 01 Marzo 2024 11:49

Visto: 66



Ingredientes (4 servicios):

Dos plátanos maduros, 4 muslos de pollo o 4 chuletas de puerco o lo que disponga; 2 ajíes, 2 tomates maduros, 1 cebolla, 4 dientes de ajo,

Recetas: La feijoada, el manchamanteles y la cafiroleta

Última actualización: Viernes, 01 Marzo 2024 11:49

Visto: 66

4 ruedas de piña, ½ taza de vino blanco, 2 clavos de olor, ½ rajita de canela, 4 granos de pimienta, 1 cucharadita de comino, ¼ cucharadita de orégano, 1 cucharada de azúcar prieta, manteca o aceite y sal a gusto.

Preparación:

Limpie, pique laqueados los plátanos y póngalos a freír. Resérvelos.

Limpie, lave la carne a utilizar. Limpie, lave, pique a la mitad los ajíes y póngalos a la candela a asar sin que se quemen y resérvelos. Limpie, lave y pique en cuatro los tomates. Limpie y pique en ruedas la cebolla. Limpie y macere los ajos.

Ponga en la batidora los ajíes, los tomates, bátalo y resérvelos.

Ponga una cacerola a la candela con dos cucharadas de grasa a utilizar junto con el batido de ají y tomate, sofría, añada la cebolla, los ajos, los clavos de olor, la canela, el comino, la pimienta, el orégano, el azúcar, el vino blanco y puntéelo de sal.

Agregue la carne, cúbralo con agua y déjelo cocinar. Cuando la carne esté blanda, incorpore la piña y los plátanos y déjelo a fuego lento hasta que el caldo tome consistencia de crema.

Cafiroleta



Recetas: La feijoadá, el manchamanteles y la cafiroleta

Última actualización: Viernes, 01 Marzo 2024 11:49

Visto: 66

Ingredientes (varios servicios):

Dos boniatos, 2 tazas de azúcar prieta, 1 taza de coco rallado, 1 taza de leche de coco, 2 yemas de huevo, 1 cucharadita de jugo limón, 2 cortezas de limón, ½ cucharadita de canela en polvo.

Preparación:

Limpie, lave y corte los boniatos en pedazos.

Ponga una cacerola a la candela con los boniatos, sal y cúbralos con agua. Déjelos cocinar hasta que estén blanditos, sáquelos y póngalos en una fuente honda, aplástelos con un tenedor hasta obtener un puré fino.

Mientras, haga un almíbar bien espesa con un litro de agua, azúcar, zumo de limón y su corteza.

Pase el puré de boniato para la cacerola de nuevo, bata las yemas, mézclelas con un poco del puré y vierta de nuevo en la cacerola mezclándolo todo. Ponga a la candela la cacerola agregando la leche de coco, el coco rallado mezclándolo todo y poco a poco el almíbar, dándole vueltas con una cuchara hasta que se vea el fondo. Bájelo y póngalo en una dulcera grande o tome porciones y póngalas sobre una bandeja previamente engrasada y espolvoree con canela por encima. Puede, si lo desea, poner unos minutos al horno.