

RECEITAS

Criolla

Cooking & Wine

@criollacooking

<https://criollacooking.com/criolla-recipes/>

Guia do Asado Argentino:

LINGUIÇA PARRILLERA

Para a linguiça grelhada, é ideal cozinhá-la em fogo médio por cerca de 10 minutos de cada lado, até que fique crocante e dourada.

MOLLEJA (GARGANTA):

Usamos molleja da garganta porque é menos gordurosa. Se tiverem um cheiro forte, recomendando deixá-las em água fria com algumas gotas de suco de limão (1 litro de água por 10 ml de suco de limão) por pelo menos 4 horas na geladeira. Depois, lave-as e estarão prontas e sem cheiro. Tempere com sal fino cerca de 20 minutos antes de colocá-las na churrasqueira. Cozinhe em fogo baixo de cada lado até dourar, aproximadamente 45 minutos. Em seguida, corte em fatias de 0,5 cm de espessura e sele as fatias em fogo alto até dourar dos dois lados.

PROVOLETA:

Para obter uma crosta crocante, refrigere a provoleta sob um ventilador por pelo menos 2 horas e retire da geladeira cerca de 20 minutos antes de cozinhar para perder o frio e derreter internamente mais rápido. Cozinhe em uma chapa pré-aquecida e untada em fogo médio até dourar. Graças ao processo de refrigeração, não é necessário envolvê-la em farinha.

MATAMBRITO DE CERDO (BARRIGA DE PORCO):

Estenda a peça sobre uma tábua com a parte da gordura para cima, faça ranhuras axadrezadas em sua superfície sem cortar completamente a peça. Tempere com salmoura dos dois lados e cozinhe em fogo médio, começando pelo lado da gordura até ficar crocante e dourado. Vire, cozinhe por mais 15 minutos e sirva. Durante o cozimento, após os primeiros 20 minutos, você pode pincelar com mais salmoura.



Guia do Asado Argentino:



LIMON ASADO (LIMÃO GRELHADO):

Coloque o limão cortado ao meio na grelha para aquecê-lo e extrair seus sucos mais facilmente. Use-o para comer com matambrito e molleja, pois ajuda a equilibrar a gordura desses cortes no paladar.

ENTRAÑA ("BANANINHA"):

Disponha-a sobre uma tábua e pincele com salmoura dos dois lados antes de colocá-la na churrasqueira. Deve ser cozida em fogo muito alto por pouco tempo, cerca de 4 a 5 minutos de cada lado (dependendo da espessura), para obter um corte ao ponto. Retire do fogo, deixe descansar por cerca de 5 minutos e corte e sirva contra as fibras.

TIRA DE ASADO (COSTELA):

Salgue a costela com sal fino pelo menos 1 hora antes de cozinhar para garantir que o sal penetre na carne. Deixe fora da geladeira pelo menos 30 minutos antes de cozinhar para um cozimento mais uniforme. Cozinhe em fogo baixo, começando pelo lado do osso, virando quando os ossos se soltarem da carne e a camada que os cobre ficar dourada. É importante manter sempre o fogo baixo para evitar queimar por fora e ficar cru e duro no centro. É um corte de cozimento longo porque é uma carne dura e muito gordurosa, portanto, precisa de tempo para quebrar as fibras e derreter a gordura lentamente. Este corte pode levar mais de 1 hora para cozinhar, dependendo do tamanho.



Guia do Asado



TEMPERATURAS NA CHURRASQUEIRA:

Um guia útil para as temperaturas na churrasqueira é colocar a mão ligeiramente acima da altura da grelha/chapa e contar quantos segundos podemos tolerar sem queimar-nos.

- 3-5 segundos: Fogo Alto
- 7-9 segundos: Fogo Médio
- 12 segundos ou mais: Fogo Baixo

Este guia é amplamente utilizado na Argentina. Para medição precisa, é melhor usar um termômetro.

TIPOS DE CALOR:

É crucial levar os cortes à temperatura ambiente cerca de 40 minutos antes do cozimento. Isso garante um cozimento uniforme sem resfriar a churrasqueira.

Ao colocar os cortes na chapa ou churrasqueira, ouça o chiado, indicando o metal encontrando a carne e selando o corte, mantendo os sucos.

COZIMENTO EM CALOR BAIXO:

Adequado para cortes grandes, cortes duros e cortes muito gordurosos. Garante um cozimento uniforme, permitindo que a temperatura alcance o interior sem queimar o exterior e derreta as gorduras para sabor.

COZIMENTO EM CALOR MÉDIO:

Usado para cortes mais magros ou cortes porcionados, como bifes de contrafilé, bifes de chorizo ou matambre de porco. Garante um selamento por fora, permitindo que o calor penetre sem queimar o exterior.

COZIMENTO EM CALOR ALTO:

Usado para cortes finos, como fraldinha, ou cortes porcionados pré-cozidos, proporcionando um selamento final ou mantendo um ponto bleu ou muito suculento. A paciência é fundamental no cozimento de um asado; o calor alto é menos comum.



Guia do Asado

ACENDENDO O FOGO:

- Use madeira e papelão por segurança, evitando líquidos inflamáveis.

- Faça uma base com papelão (não muito para não gerar muita fumaça); sobre o papelão, construa uma pequena estrutura com gravetos menores na base e a maior lenha em cima, sem usar muito no princípio.

- Coloque mais um pedaço de papelão entre os gravetos e acenda-os, garantindo que se mantenham e que alguns peguem fogo. Quando estiverem acesos, adicione gradualmente mais gravetos em cima, evitando sufocar o fogo.

- Idealmente, acenda o fogo 1 hora antes de cozinhar. Após aproximadamente 45 minutos, você terá brasas suficientes para pré-aquecer as grelhas por cerca de 15 minutos, e aí você pode começar a cozinhar.



ORDEM DOS CORTES:

Cortes maiores ou que requerem mais tempo vão primeiro, ajustando o calor conforme o tempo de cozimento.

À medida que o tempo de cozimento progride, adicione o restante dos cortes ou acompanhamentos.

COZIMENTO DE VEGETAIS:

EN PAPILOTE (EM PAPEL ALUMINIO): Ideal para vegetais duros como batatas, batatas-doces, cenouras e cebolas. Cozidos em seus próprios líquidos em papel alumínio sobre as brasas sem queimar, retendo a umidade.

AL RESCOLDO (NAS BRASAS): Ideal para vegetais mais macios ou com alto teor de água, como berinjelas e pimentões. Colocados diretamente nas brasas até que o exterior esteja totalmente queimado e o interior esteja macio. Esta forma de cozimento adiciona um sabor defumado muito presente nos vegetais e facilita a remoção da pele.

DICA: Sempre deixe a carne descansar por pelo menos 6 minutos após retirá-la do fogo para permitir que os sucos se acomodem antes de cortar.

Chimichurri

Ingredientes

Orégano Seco: 3 colheres de chá
Tomilho Fresco: 2 colheres de chá
Pimenta Calabresa Moída: 1 colher de chá
Páprica: 1 colher de chá
Alho Assado: 1 colher de chá
Salsinha Fresca: 4 colheres de chá
Vinagre de Maçã: 4 colheres de chá
Azeite de Oliva: 4 colheres de sopa
Sal: 1/2 colher de chá

PASSO 1

Misture os ingredientes secos e, em seguida, adicione o Vinagre de Maçã.

PASSO 2

Deixe descansar por 30 minutos, depois adicione o Azeite de Oliva e a Salsinha Fresca.

PASSO 3

O Chimichurri pode ser servido com carnes ou empanadas.

Salsa Criolla

Ingredientes

2 Tomates
2 Pimentões Vermelhos
2 Pimentões Verdes
1 Cebola Roxa
Salsinha
Sal
Vinagre de Maçã
Azeite de Oliva

PASSO 1

Lave e limpe todos os vegetais; remova as sementes do pimentão; corte a cebola e o pimentão em cubos pequenos (0,5x0,5 cm).

PASSO 2

Remova o centro do tomate e corte-o em cubos pequenos (brunoise). Corte a salsinha em chifonade (tiras muito finas).

PASSO 3

Em uma tigela, misture todos os vegetais exceto a salsinha. Adicione suco de limão ou vinagre de maçã, sal, misture bem, deixe descansar por cerca de 5 minutos, prove e ajuste o sal.

PASSO 4

Adicione a salsinha, misture, acrescente o azeite de oliva, misture novamente, deixe descansar por 10 minutos e está pronto para ser consumido.

Panqueca de Doce de Leite

Ingredientes

Leite Integral 2 xícaras
Farinha de Trigo 1 xícara
Ovos 2 unidades
Manteiga Derretida 60g (6 colheres de sopa)
Açúcar 20g (2 colheres de sopa)
1 pitada de Sal
Doce de Leite Familiar 20g
(2 colheres de sopa) por panqueca.

PASSO 1

Em uma panela, derreta a manteiga até dourar. Coloque o leite em uma tigela, adicione a manteiga derretida, os ovos e o açúcar.

PASSO 2

Misture até ficar bem combinado. Adicione a farinha e misture novamente até obter uma massa suave e homogênea.

PASSO 3

Deixe a massa descansar na geladeira por duas horas. Antes de usar, você pode passar a mistura por uma peneira para evitar grumos de farinha.

PASSO 4

Em uma frigideira quente e antiaderente, pincele um pouco de manteiga, distribua por toda a superfície e coloque a quantidade certa de massa.

PASSO 5

Espalhe a massa uniformemente pela superfície e deixe dourar levemente. Vire a panqueca com cuidado para não quebrar e doure levemente do outro lado.

PASSO 6

Retire e reserve. Sirva quente com uma camada de doce de leite espalhada por dentro e dobre em quartos.

Pimentão com Ovo

Ingredientes

1 Pimentão
Ovos (2 unidades)
Queijo Quatirollo 50g (5 colheres de sopa)
Pimentão Vermelho (1 unidade)
Parte Branca da Cebolinha Verde
Parte Verde da Cebolinha Verde
Sal
Pimenta do reino
Alho Assado

PASSO 1

Lave o pimentão, corte-o ao meio no sentido longitudinal, criando duas metades alongadas que servirão como recipiente para o ovo.

PASSO 2

Retire as veias dos pimentões e reserve.

PASSO 3

Limpe a cebolinha verde, separe as partes branca e verde. Corte a parte branca em tiras julienne e a parte verde em rodela. Reserve ambas as partes.

PASSO 4

Em uma tigela, misture os ovos, queijo Quatirollo ralado, pasta de alho assado, ambas as partes da cebolinha verde, sal e pimenta do reino moída.

PASSO 5

Despeje essa mistura sobre os pimentões e coloque na grelha em fogo baixo (preferencialmente cobertos com papel alumínio) por cerca de 30 minutos, até que o pimentão esteja macio e o ovo esteja cozido.

PASSO 6

Retire do fogo e sirva com um molho de vinagrete cítrico por cima.

Vinagreta

Ingredientes

Alho Assado: 1 colher de sopa
Salsa Fresca: 1 colher de sopa
Pimenta calabresa moída: 1 colher de chá
Azeite de Oliva: 50 ml
Limão: 1 colher de sopa
Raspas de Limão: 1 unidade
Sal: 1/2 colher de chá

PASSO 1

Em um copo de liquidificador, adicione o alho assado, o suco de limão e o azeite de oliva. Bata por cerca de 15 segundos até que tudo esteja integrado.

PASSO 2

Também é possível fazer com um mixer de mão em uma tigela de metal.

PASSO 3

Em seguida, adicione a salsinha em chiffonade, as raspas de limão e a pimenta moída. Misture com uma colher ou fouet, e está pronto para usar.

Chimichurri Manteiga

Ingredientes

Manteiga: 4 colheres de sopa
Chimichurri: 2 colheres de chá

PASSO 1

Deixe a manteiga amolecer fora da geladeira até que esteja suave.

PASSO 2

Adicione o chimichurri e misture com uma espátula de borracha até que esteja completamente integrado. Os vegetais que podem ser usados são abobrinha, abobrinha italiana, couve-flor ou outra de sua preferência.

PASSO 3

Faça cortes superficiais (quadriller/enxadrezado) de no máximo 1 cm de espessura, formando uma grade sobre as fatias. Isso integra mais o sabor e acelera o cozimento.

PASSO 4

Pinte com a manteiga, garantindo que entre em cada ranhura feita no vegetal, adicione sal e leve à grelha em fogo médio por cerca de 10 minutos de cada lado.

PASSO 5

Retire do fogo, pincele novamente com manteiga e sirva. Finalize com salsinha fresca, raspa de limão e pimenta a gosto.

Pincel de Ervas

Ingredientes

Sal: 1 colher de chá
Água Quente: 1/2 xícara
Ervas frescas (como alecrim, tomilho, orégano, sálvia, etc.)
Alho: 1 dente
Grãos de Pimenta: 5 unidades
Barbante de Algodão
Alguma vara de madeira fina
(pode ser o caule do alecrim, por exemplo)

PASSO 1

Em uma panela ou recipiente de aço, adicione sal, água quente, ervas frescas de sua preferência (alecrim, tomilho, orégano, sálvia, etc.), alho esmagado e os grãos de pimenta.

PASSO 2

Misture até dissolver o sal e deixe repousar por cerca de 10 minutos para assentar os sabores.

PASSO 3

Para montar o pincel, amarre as ervas com o barbante da metade para cima. O ideal é que o pincel tenha espaço suficiente para atuar como um pincel e pintar.

PASSO 4

Use o pincel durante o churrasco para adicionar sabores adicionais aos cortes

Chipa (Pão de Queijo Típico do Paraguai)

Ingredientes

Fécula de Mandioca/Polvilho doce: 1 xícara
Queijo Quatirollo: 1/2 xícara
Queijo Sardo: 1/3 xícara
Manteiga: 1 e 1/2 colheres de sopa
Açúcar: 1/2 colher de chá
Sal: 1 colher de chá
Ovo: 1 unidade
Fermento em Pó: 1/4 colher de chá
Leite: Aproximadamente 4 colheres de sopa

PASSO 1

Em uma tigela, misture a fécula de mandioca com os queijos, sal, açúcar e fermento em pó.

PASSO 2

Adicione a manteiga derretida, o ovo e vá misturando. Se a mistura estiver muito seca, adicione o leite aos poucos até obter uma massa homogênea.

PASSO 3

Modele esferas de 80g e estique com um rolo até atingir um disco com 0,5 cm de espessura.

PASSO 4

Em uma grelha pré-aquecida em fogo médio, coloque os discos e cozinhe por aproximadamente 4 minutos de cada lado.

PASSO 5

Retire da grelha, deixe descansar por 5 minutos, e estão prontas para serem servidas.

Berinjela Grelhada

Ingredientes

Berinjela: 1 unidade

Alho Assado: 1 colher de sopa

Sal: 1/2 colher de chá

Azeite de Oliva: 1 colher de sopa

Limão: 1 colher de sopa

Salsinha: 2 colheres de sopa

PASSO 1

Para o alho assado: corte as pontas da cabeça de alho, coloque-a com a parte cortada para cima sobre papel alumínio (a parte mais brilhante para dentro), regue com um fio de azeite de oliva, feche o papel alumínio e leve ao forno a 180°C por cerca de 1 hora, ou sobre as brasas por aproximadamente 45 minutos a 1 hora, virando a cada 15 minutos.

PASSO 2

Queime a berinjela diretamente sobre as brasas, virando a cada 4-5 minutos, até que fique queimada por fora e macia por dentro.

PASSO 3

Quando a berinjela estiver macia, retire-a do fogo e deixe esfriar dentro de uma tigela coberta com papel filme ou dentro de um saco plástico.

PASSO 4

Uma vez fria, descasque a berinjela com as mãos (sem usar água para manter o sabor defumado) e coloque-a em uma tigela. Amasse com um garfo junto com a pasta de alho assado até obter um purê.

PASSO 5

Adicione sal, limão, salsinha em chiffonade e azeite de oliva. Misture, deixe descansar por 5 minutos e está pronto para servir.

Notas

Não Esquecer
