

BOBÓ DE CHARQUE

INGREDIENTES

2 Kg de charque de trazeiro (ão pode ser aquele entremeado de gordura, tem que ser aquele “massudo”)

1 kg de macaxeira

6 cebolas grandes (cortar em pedaços pequenos e reservar)

6 tomates grandes (cortar em pedaços pequenos e reservar)

6 cabeças grandes de alho bem picado.

pimenta-do-reino

1 maço grande de coentro (picar e reservar)

1 maço de chicória (picar e reservar o coentro e a chicória misturado)

Dendê (a gosto)

1 vidro pequeno de leite de coco

MODO DE PREPARO

Cortar em cubos pequenos e deixar de molho em água para dessalgar

Esse charque não é muito salgado

Cozinhe em panela de pressão por meia hora depois que começar apitar

Cozinhe em panela de pressão por meia hora depois que começar apitar

Guarde a água do cozimento

Bata no liquidificador (sem sal, pois o charque já tem sal)

Obs

A macaxeira vai dar densidade do Bobó, por isso não deixe ficar aguado

Se o Bobó ficar muito grosso, no fim podemos diluir com leite integral

Reserve a macaxeira

Em uma panela Média/Grande fritar a cebola (eu uso um pouco de óleo, manteiga e azeite)

Quando começar a amarelar, coloque o alho, pimenta

Agora despeje toda a Carne Picada e deixe pegar bem o refogado por 20 minutos

Despeje a mistura de coentro/chicória e deixe mais 10 minutos

Despeje o tomate e o leite de côco e deixe mais 15 minutos

Obs

Agora coloque metade da Macaxeira (mexa sempre pra não grudar no fundo), misture e veja como ficou

Deixe cozinhando por 30 minutos, mexendo sempre, pra pegar o gosto em tudo junto

Prove e veja como ficou

Esse não é um prato fácil, Por isso só faça quando estiver com muita vontade de fazer

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6811-bobo-de-charque.html>