

O MELHOR CALDO DE MOCOTÓ QUE VOCÊ VAI COMER! VEJA A RECEITA!

INGREDIENTES

Cebola 2 unidades

Louro 1 folha

Pimenta-do-Reino Preta a gosto

Óleo de soja a gosto

Alho 2 dentes

Tomate 1 unidade

Sal a gosto

Coentro 1 maço

Mocotó 500 gramas

MODO DE PREPARO

Limpe o mocotó com uma escova de cozinha, mesmo que ele venha limpo do supermercado.

Deixe-o de molho por uma hora na água com sal.

Coloque o mocotó numa panela de pressão, com 1 cebola, pimenta e as folhas de louro e deixe cozinhar sob pressão, por cerca de uma hora.

Se não couber em sua panela, cozinhe num caldeirão com bastante água.

A carne deverá estar soltando do osso.

Solte toda a carne e pique em pedacinhos. Despreze os ossos.

Deixe esfriar, coloque em uma tigela com tampa e leve à geladeira até o dia seguinte.

Tire toda a gordura da superfície.

Limpe a geleia com um papel absorvente.

Coloque uma panela no fogo e, quando estiver quente, junte o óleo.

Refogue ali, as cebolas e os alhos.

Quando estiverem transparentes, junte o tomate.

Refogue mais algum tempo e coloque a carne, continuando a refogar, acrescentando os temperos.

Junte toda a água do cozimento, que a esta altura dos acontecimentos, está ainda uma geleia.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Deixe ferver até que os sabores se integrem e você obtenha um delicioso caldo.

Se quiser engrosse mais, com farinha de mandioca.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12964-o-melhor-caldo-de-mocoto-que-voce-vai-comer-veja-a-receita.html>