Mocotó Clássico

www.receitasdafia.com/receitas/mocoto-classico

Aprenda a preparar um Mocotó delicioso com muito colágeno para você e sua famila saborear e enfrentar o dia a dia com muita disposição!

Mocotó Clássico
Image not found or type unknown

120 min 9 porções

Ingredientes

- 500 gr de mocotó (pata de boi)
- 2 cebolas
- 1 limão
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 2 tomates
- 1 pimentão
- 1 ramo de coentro
- 200 gr de feijão-branco cozido (de molho por 12 horas e cozido por cerca de 7 minutos na pressão)
- 2 batatas em pedaços
- 1 cenoura
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Lave bem as patas de boi (mocotó) e coloque para cozinhar em uma panela com água e sal por 15 minutos.
2. Troque a água da panela, acrescente mais um pouquinho de sal, uma cebola, a cenoura e o limão (todos os três últimos cortados em rodelas).
3. Deixe cozinhar até a carne soltar do osso, retire da panela e reserve o caldo do cozimento.
4. Separe a carne do osso, retire a pele e corte a carne em pedaços.
5. Em outra panela, doure a outra cebola picada e os dentes de alho.
6. Acrescente os tomates e o pimentão cortados em pedaços e cozinhe por 5 minutos em fogo baixo.
7. Adicione a carne, o feijão-branco, a batata e o caldo do cozimento com as cenouras em rodelas.
8. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até amolecer os legumes.
9. Está pronto. Sirva e aproveite!