



RECEITAS DA FIA

Puchero

www.receitasdafia.com/receitas/puchero

Faça você mesmo essa receita de puchero super saboroso e fácil pra esquentar a família inteira, pode ser consumido como prato único por ser bem completo e com certeza vai deixar todo o mundo saciado.

Puchero

 120 min

 15 porções

Ingredientes

- 350g de [Costela](#) com osso
- 350g de [Lombo suíno](#)
- 200g de [Bacon](#) em cubos
- 1 gomo de linguiça [Paio](#) cortados em rodela
- 1 gomo de linguiça [calabresa](#) em rodela
- 350g de [grão de bico](#)
- 2 litros de [água](#)
- 4 folha de [louro](#)
- 2 colher (sopa) de [azeite](#)
- 1 [cebola](#) picada
- 3 dentes de [alho](#) picados
- 1 colher (café) de [açafraão](#) da terra
- 1 colher (café) de [colorau](#)
- 1 [pimentão amarelo](#) picado
- 1 [tomate](#) cortado em cubos pequenos
- 2 [cenouras](#) em rodela
- 2 [batatas doce](#) em cubos pequenos
- 1 xícara (chá) de [molho de tomate](#)
- [Azeitona preta](#) para decorar
- [Sal](#) a gosto
- [Cheiro-verde](#) picado a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque o grão de bico em um recipiente, cubra de água e deixe de molho por 2 horas.
2. Após isso coloque em uma panela de pressão cubra com metade da água e o louro e cozinhe por 15 minutos depois que pegar pressão reserve.
3. Em uma panela grande, aqueça o azeite e doure a costela, adicione o lombo e deixe dourar um pouco mais.
4. Por último, acrescente o bacon, o paio e a calabresa e deixe dourar.
5. Acrescente a cebola, o alho, o açafrão, o colorau, os legumes, as batatas e o molho de tomates e cozinhe na pressão por mais 30 minutos.
6. Adicione o restante da água e os grãos e cozinhe até os legumes ficarem macios e o caldo engrossar.
7. Finalize com as azeitonas, salpique com cheiro-verde e tempere com o sal.
8. Sirva em seguida.