

# Puchero de carne, musseline de mandioca com ora-pro-nóbis, muçarela de búfala e pequi

A receita do que se trata um dos pratos-símbolo do Pantanal de Mato Grosso do Sul veio da Espanha, na época da colonização da América, onde é comum acrescentar grão-de-bico ao preparo. Para cozinhar o puchero pantaneiro parte-se do espinhaço do boi – a carne com osso – que, cozida com legumes, dá cremosidade e sabor ao prato, enriquecido de mandioca, característica da região. O segredo é deixar cozinhar lentamente, com calma, em fogo lento. Isso dará tempo de a alquimia acontecer para que o gosto de cada ingrediente dê sua contribuição à explosão de sabores do resultado.

Para dar mais graça ao prato, foi acrescentado muçarela de búfala e pequi. Este último é homenagem aos vizinhos bolivianos, que incluem frutas no preparo, e que, assim como os paraguaios, influenciaram os pantaneiros no preparo local.

Cozidos como o puchero casam perfeitamente com um caráter coletivo de refeição. São fartos, saborosos, com um gostinho de acônchego. São democráticos, sendo servidos nas mais diversas mesas. O que muda é a quantidade e a diversidade de proteína adicionada ao preparo. Não é a toa que acompanham a Humanidade desde os primórdios, sendo um prato ancestral.

## Modo de preparo

### Musseline de mandioca

Disponha de um liquidificador. Bata ainda quente a mandioca cozida com um pouco de água quente. Adicione aos poucos a manteiga cortada em cubos gelados e um pouco de leite batendo no pulsar. Termine de bater adicionando as folhas de ora-pro-nóbis até formar uma massa levemente puxada. Ajuste sal e reserve.

## Ingredientes

### Musseline de mandioca

- + 150 gr de manteiga sem sal
- + 100 ml de leite integral
- + 600 gr de mandioca cozida
- + 25 gr de folhas de ora-pro-nóbis
- + sal a gosto

### Puchero

- + 150 gr de músculo cortado em cubos
- + 350 gr de costela bovina cortada em pedaços
- + 50 gr de paio cortado em rodéias
- + 50 gr de bacon cortado em cubos
- + 200 gr de cebola
- + 2 colheres de sopa de azeite
- + 1/2 xícara de chá de suco de limão cravo
- + 1 xícara de chá de cebola picada
- + 1 colher de chá de alho picado
- + 1 colher de café de pimenta badinho amassada
- + 1 folha de louro
- + sal a gosto
- + azeite de oliva a gosto
- + colorau a gosto
- + água (quanto basta)

### Para o puchero

Tempere as carnes com sal, suco de limão, alho e pimenta. Reserve. Aqueça a panela e coloque azeite. Frite então o bacon e o paio, coloque as carnes e acrescente a cebola e a folha de louro e deixe dourar. Junte o colorau. Coloque água em quantidade suficiente para cobrir as carnes e cozinhe em fogo baixo com a panela parcialmente tampada até que as carnes estejam bem macias. Desfie tudo ainda quente com as mãos e reserve.

### Montagem do prato

#### Ingredientes

- 50 gr de pequi em pedaços ou lascas.
- 200 gr de muçarela de búfala em bala cortada em cubos
- Salsinha picada.

Disponha de uma travessa oval baixa e primeiramente faça uma camada de musseline de mandioca e depois por cima o puchero de carne desfiado. Finalize com queijo muçarela de búfala já cortada em Cubos médios, lascas de pequi e salsinha picada.

#### Fazenda San Francisco

BR 262, km 583, Miranda (MS)

Reservas: +55 (67) 99832-0304 - + 55 (67) 3242-3333

**O que provar:** Musseline de mandioca com ora-pro-nobis, puchero de carne, muçarela de búfala e pequi

**Toque do chef:** Lascas de pequi

[www.fazendasanfrancisco.tur.br](http://www.fazendasanfrancisco.tur.br)

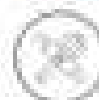
[info@sanfrancisco.pantaneal](mailto:info@sanfrancisco.pantaneal)



4 Pessoas



50 Min



Difícil