

FEIJOADA: FRIJOLES BRASILEÑOS



Delicioso con Patatas Bravas de Aviko, arroz hervido, rodajas de chile jalapeño, cebolla roja y pan.

Feijoada: frijoles brasileños

Freír 200 gramos de tocino cortado en dados con una cantidad igual de cebollas cortadas en dados, añadir ajo y, después, una cantidad igual de jamón y frijoles marrones cocidos y escurridos.

Cocinar a fuego lento durante 20 minutos.

Añadir un puñado de perejil picado y tomate cortado en dados, sazonar con sal y pimienta. Los frijoles marrones pueden sustituirse por frijoles negros.



Pasión por las patatas