

A petición de Tere y esperando que alguien mas tenga interés por este tema, os cuento acerca de la comida en este país. Ya lo hice en Sudáfrica y ahora le toca a Brasil.

La verdad es que ha sido un poco decepcionante por lo poco variada que es. En un país tan inmenso, con territorios y climas tan distintos, nos ha sorprendido que en todas partes comen prácticamente lo mismo y cocinado de la misma manera. Todo es bueno. Si que tienen algún plato local según la zona, ej. Carne guisada con banana en la Chapada, acarajé en Bahia pero hemos encontrado muy pocas variantes. Será que estamos mal acostumbrados.

Opciones de restaurantes

Además de los restaurantes y cafeterías que tenemos en todas partes, aquí tienen dos tipos de locales que no tenemos en casa:

Rodizio, hay buffet de ensaladas y la carne asada se lleva de la parrilla a la mesa en espetones y trinchada delante del cliente. Se paga precio fijo.

Restaurante “a kilo” buffet de ensaladas, arroz frijoles, varios platos de vegetales, carnes pescado, postres; todo vale lo mismo y se paga por el peso que te has servido, a tanto el kilo. Una fórmula nueva para nosotros y muy práctica.





En la cocina se nota la influencia africana, pero sobre todo la portuguesa, comen mucho bacalao y hasta pastelitos de Belem.

En el sur del país la italiana y la alemana. Allí elaboran Salchichas y vino.

También la japonesa, sobre todo en Sao Paulo, donde hay una colonia de 2.000.000 de japoneses, la mayor del mundo fuera de Japón.

La Feijoada es el plato nacional .

Tiene su origen en las humildes cocinas de los esclavos del país. Elaboraban la comida con los restos de los platos de los amos, mezclando trozos de carne y judías negras en un guiso aderezado con ajo, cebolla, y hojas de laurel.

En la actualidad la **feijoada completa** contiene judías negras, varios tipos de carne, salchichas, bacon, ternera sec; como acompañamiento se sirve arroz, farofa (harina de mandioca asada) coles salteadas y rodajas de naranja.

Se suele tomar los miércoles y los sábados para almorzar

Antes de la feijoada se toma una batida de limao (cachaça con hielo y lima



Os cuento lo que nos ha parecido mejor y lo mas habitual.

Las Carnes

Son buenísimas. La carne es extraordinaria y además a buen precio.

Dicen que son especialmente buenas en los estados de Rio de Janeiro y Minas Gerais, pero en todo el país es buenísima.

Es muy típica la “Picanha” (cuarto trasero de la vaca) que siempre es a la parrilla.



Y el solomillo, “Filet Mignon” a la parrilla o con alguna salsa.

También comen una carne secada y luego guisada, la “carne do sol”.

Pescados

Aunque tienen tanto océano, el pescado que comen es poco variado: túnidos, badejo y con suerte encuentras dorado y una vez , mero.

Los preparan al grill, fritos o en “Moqueca”. Este es un plato que nos ha gustado mucho, es un estofado de pescado cocido en cazuela de barro o de hierro, con aceite de palma (Dendé), leche de coco y pimientos picantes.



El dendé le da un sabor muy especial.

Dicen que la mejor moqueca es la de Bahía, pero se come en todo el país.

También comen calamares, pero muy poco.

En la Amazonia comen mucho pescado, pero ahí es de río, obviamente.

Son muy buenos el “Pirarucú” y el “Tambaquí”.

El pirarucú puede llegar a medir 3 metros y pesar 200 kilos ¡!!



tambaqui de 50 kg



tambaqui



piracatu

También los comen al grill, fritos o en caldeirada.

Allí pescamos y comimos pirañas i!!!, nos las prepararon fritas, pero no son nada buenas.

Marisco

Comen mucho cangrejo, langostas pequeñas , pero sabrosas y sobre todo “camarao”, es el langostino; camarao a la plancha, con ajo y aceite, rebozado, moqueca de camarao; está por todas partes.

Acompañamientos

Todas las comidas llevan siempre los mismos acompañamientos: arroz hervido, feijao (judías negras o blancas guisadas) , farofa (harina de mandioca tostada) y un



picadillo de tomate y cebolla con cilantro.

Comidas rápidas

Aracejé , buñuelos elaborados con judías marrones y gambas secas fritas en aceite de palma. Esto se come en Bahía.





Pão de queijo, bolas de pan de tapioca rellenas de queso

Empanadas y salgados (buñuelos fritos rellenos de queso o carne).

Tapiocas, son tortitas de harina de tapioca que comen rellenas de jamón, queso, verduras o plátano, dulce de leche, etc.







Frutas y frutos. Zumos

Esto es lo mejor de todo. La fruta es buenísima, por supuesto la fruta tropical. Extraordinaria.

Mango , papaya, banana, maracuyá, aguacate, piña, guayaba , fruta de la pasión, coco, mucho coco, tanto en fruta como la leche de coco que se usa para cocinar.

Açaí (fruta baya amazónica), es un superalimento; de aspecto se parece a los arándanos, pero es otra fruta. La toman en crema o helado.





Producen muchos anacardos (cajú) y son muy buenos.

Cacao, que ya os contamos en otro post.



Bebidas

La famosa “Cachaça” licor de caña de azúcar. Base de sus cócteles.

La Caipirinha lima, azúcar, hielo picado y cachaça. Esta es la mas habitual, con lima. Pero también la toman con otras frutas: piña, fruta de la pasión, mango, kiwi, maracuyá.



Guaraná , refresco gaseoso hecho con bayas de guaraná de la amazonia es como nuestra coca-cola.





Cerveza , cerveja o chopp (nuestra caña). Esta es la que mas toman, cantidades tremendas i!! La toman helada, siempre muy fría, está buenísima. Tiene varias marcas y varias fábricas en el país.



Café, cafezinho fuerte y lo toman muy dulce.

Ahora que ya hemos recorrido buena parte del país, estas cosas las hemos encontrado en todas partes.

Lo mejor, la fruta i

 Print  PDF

Te te gusta comparte:

- [Comparte en Facebook \(Se abre en una ventana nueva\) Facebook](#)
- [Compartir en WhatsApp \(Se abre en una ventana nueva\) WhatsApp](#)