

CALDO DE MOCOTÓ (SEM GORDURA)

INGREDIENTES

- 1,8 kg de mocotó (rende uns 4,5 litros de caldo pronto)
- Água o bastante para cobrir o mocotó, uns dois dedos acima, com sal a gosto
- 2 folhas de louro
- 6 batatas médias cozidas
- 2 dentes grandes de alho picados
- 1/2 cebola picada
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 1/2 xícara de coentro picado
- 1/2 colher (sopa) de tempero baiano
- Sal a gosto
- 1 colher (chá) de páprica doce (pode usar colorau)

MODO DE PREPARO

Lave o mocotó, e em seguida cozinhe-o com água, sal e louro, até os ossos se soltarem (prefiro cortar antes, depois de cozido é mais fácil, mas dará mais trabalho, eu acho).

Isso irá levar aproximadamente de 50 a 60 minutos na pressão (aqui, usei 1,8 kg de mocotó, rendeu uma panela de pressão de 4,5 litros de caldo pronto).

Após esfriar, deixe na geladeira até a gordura ficar rígida (faço na véspera e deixo pernoitar) e ficar por cima.

Retire toda a gordura e as folhas de louro.

Ao retirar a gordura, irá ficar uma gelatina sem gordura, apenas com as carnes e os ossos.

Aqueça essa gelatina de forma que ela fique líquida, permitindo, assim, retirar todos os ossos.

Nesse caldo, adicione batata espremida para encorpar, até obter a consistência e cremosidade desejada.

Em seguida, acrescente alho, cebola, e pimentão (todos picados), aproximadamente 1/2 colher (sopa) de tempero baiano (porque é forte), o coentro, corrija o sal, e 1 colher rasa de páprica doce, só para dar uma cor (que também pode ser substituída pelo colorau).

Deixe ferver pois mais aproximadamente 5 minutos, para os sabores se distribuírem nesse preparo, e estará pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16809-caldo-de-mocoto-sem-gordura.html>