



Sotaque Mexicano

A chef Ana González brilha no comando do Obá, um dos novos e bons restaurantes da capital paulista.

Os tacos de carnitas é um prato muito tradicional no México. É servido em lugares simples, na rua ou em restaurantes especiais, que se dedicam a servir carnitas e que utilizam o porco inteiro. Desde o lombo e as costelas até o rabo e as orelhas. Na receita do restaurante Obá, simpática e competente casa paulistana, que reúne pratos da culinária tailandesa, mexicana, italiana e brasileira, são utilizados o lombo, as costelas e o pernil do porco. O modo de preparo valoriza e mostra toda a suculência dos cortes suínos. Confira essa delícia.

Foto Guilherme Andrade

Tacos de Carnitas

(5 porções de 6 tacos cada uma)

Receita da chef Ana González, do Obá, gentilmente cedida pela revista Prazeres da Mesa.

200 g de lombo cortado em pedaços de 5 cm; 200 g de pernil cortado em pedaços de 5 cm; 300 g de costelas cortadas em pedaços de 5 cm
100 g de cebola; 3 raminhos de alecrim
3 folhas de louro; 3 raminhos de manjerona; 3 raminhos de tomilho
150 g de banha de porco; suco de 4 laranjas; sal e pimenta-do-reino a gosto; 2 litros de água

1 Em uma panela grossa e alta, coloque todos os ingredientes, menos a banha e o suco de laranja. Ferva ao fogo médio por 30 minutos.

2 Acrescente o suco das laranjas e deixe cozinhar por mais 20 minutos ou até que a água evapore quase toda.

3 Junte a banha. A água vai evaporar. Continue cozinhando carne na banha até que fique bem dourada por fora. Sirva dentro de tacos de milho ou simplesmente acompanhando arroz branco.

Carne Suína
Brasileira