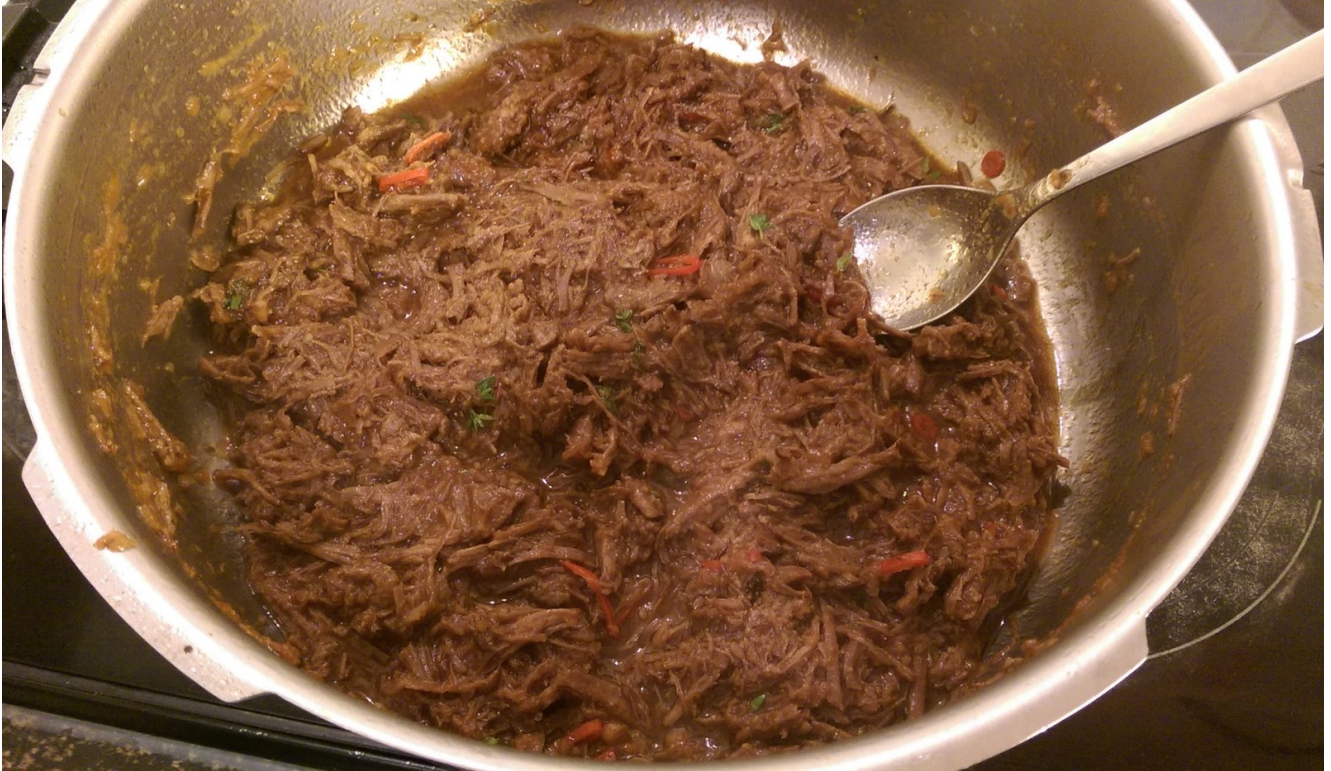


Receita de Machaca Mexicana

Excelente opção de recheio para burritos, conheça a receita de Machaca!



A **Machaca Mexicana** é um dos recheios mais comuns de tacos na região de Sonora no México, onde dominam as fazendas de gado e os campos de trigo. Este prato, em sua forma tradicional é o equivalente mexicano do charque gaúcho. É basicamente carne marinada, cozida, desfiada e seca. O processo de secagem sempre foi um recurso para auxiliar na preservação do alimento, resultando uma textura única.

Na cozinha Tex-Mex, a **machaca** é um alimento básico que pode ser servido sozinho com [tortilhas](#) (confira receita anterior) e acompanhamentos de taco, ou como base para muitos outros pratos. Muitas pessoas ainda o chamam pelo nome tradicional, mas também aparece nos menus apenas como *carne desfiada*. A principal diferença é que a carne não é seca após o cozimento.

O preparo tradicional dessa receita inclui selar, refogar e cozinhar a carne lentamente até que esteja macia, pronta para

desfiar. Eu costumo usar a panela de pressão por ser muito mais prático, e é assim que indico abaixo. É ótimo para *tacos*, *burritos*, *chimichangas*, *enchiladas*, *quesadillas*, *taquitos*, *chili rellenos* e qualquer receita que peça carne desfiada. Com um toque especial da cozinheira aqui: cerveja!

Receita de Machaca Mexicana

Ingredientes

- 1,2 kg de fraldinha, vazio ou costela desossada (neste caso, procure por uma bem magra);
- $\frac{1}{4}$ de xícara de molho inglês
- 1 limão;
- 1 colher de chá de alho em pó;
- 1 colher de chá de cominho;
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal;
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de pimenta preta;
- $\frac{1}{2}$ xícara azeite de oliva;
- 1 cebola picada;
- $\frac{1}{2}$ pimentão verde picado;
- 4 dentes de alho picados ou triturados;
- 1 pimenta jalapeño picada;
- $\frac{1}{4}$ de xícara de caldo de carne;
- Orégano seco;
- 1 colher de chá de molho de pimenta Tabasco;
- Azeite;
- 330 ml de cerveja stout.

Modo de preparo

Prepare a marinada para a carne misturando: molho inglês, limão, alho em pó, cominho, sal, pimenta preta, $\frac{1}{2}$ xícara de azeite. Cubra a carne com a mistura e coloque em um recipiente com tampa na geladeira na véspera do preparo. Precisa de pelo menos 8h de marinada.

No dia seguinte, retire a carne da travessa, sem descartar o líquido da marinada. Sele a carne com um pouco mais de azeite já na panela de pressão. Quando estiver dourada, adicione o líquido da marinada, o caldo de carne e a cerveja e cozinhe na panela de pressão por aproximadamente 25 min. Se achar que é pouco líquido, complete com água (mas apenas o suficiente para não queimar)!

Quando terminar este período de cozimento, retire a carne da panela e desfie – mas não descarte o líquido do cozimento. Refogue a cebola picada em uma panela com um pouco de azeite. Quando estiver cozida, adicione o alho macerado. Adicione o pimentão e a jalapeño picados e cozinhe por mais dois minutos. Passado este tempo, adicione a carne já desfiada na panela e misture bem.

Adicione um pouco do líquido do cozimento para deixar a carne bem suculenta. Finalize adicionando cominho, tabasco e mais sal se achar necessário. Refogue por mais dois minutos e está pronto para servir. Recomendo não descartar o líquido do cozimento, para usar quando for requeentar a carne, pois ela fica muito melhor quando bem suculenta!

