



Costelão Gaúcho - BH

Costelão Gaúcho no Fogo de Chão

O original

É Um prazer recebe-lo em nosso galpão virtual, sintá-se em casa!

RECEITA DA MELHOR COSTELA DE FOGO DE CHÃO DE MINAS GERAIS

Não há segredo para a preparação de uma costela no fogo de chão, mas para ajudá-lo em sua empreitada, vamos aos seguintes passos:

1. Arranje um local espaçoso, onde possa ser feito o fogo.
2. Encomende sua costela em seu açougue preferido (a costela deve variar entre 12 a 20 kg - vai depender de sua região e de seu gosto - a rigor as melhores costelas são aquelas que tem uma boa capa de gordura, pero sem exageros);
3. Arranje bastante lenha seca (nada de carvão) - Normalmente utilizamos uma média de 1 m³ de lenha para cada 8 costelas - é bastante mesmo, pois o fogo tem que durar pelo menos 7 horas;
4. Limpe as costelas, de preferencia no dia anterior.
5. prepare a fogueira, que será feita ao redor do(s) espeto(s) respeitando a distância de 1 metro de cada lado.
6. Espete a(s) costela(s) num espeto grande e resistente (normalmente se encomenda na serralheria, mas pode ser substituído por 2 ou 3 espetos retos, desde que sejam bem compridos e resistentes.)
7. Tempere a(s) costela(s) com sal grosso, que é o único tempero aceitável para um legítimo churrasco gaúcho (isso está até na lei);
8. Crave os espetos no chão, a uma distancia de 10 centímetros um do outro e a 1 metro da lenha e a poucos centímetros do chão;
9. Acenda o fogo uniformemente (se tiver dificuldade, utilize alcool(tenha cuidado), que não deixa cheiro e não altera o sabor da carne.
10. Mantenha o fogo sempre forte, principalmente do lado dos ossos, que são os dissipadores do calor no interior da carne;
11. A partir de 6 horas de fogo, preste atenção ao estado da carne, que não pode secar demais, mas também não deve ser retirada antes de estar extremamente macia(essa parte não tem receita, é na pratica mesmo - depois de mais de 1000 costelas eu já sei de longe quando está pronta.
12. A melhor parte: Retire do fogo, limpe a ponta dos espetos, retire os espetos, retire os ossos (se tudo correu bem, os ossos se soltarão sozinhos, basta puxar), corte contra a fibra da carne, uniformemente (como se fosse um bolo, com todas as suas camadas) e bom apetite!

Espero ter Contribuido!

Grande Abraço...(ou quebra costelas, no gauchês).

Nereujr

nereujr@gmail.com

costelaogaicho.wordpress.com

