

Chef. Cesar Vieira

Cozinha Internacional

Sabores do mundo



Cozinha Internacional

Sabores do mundo

Organizadores:

Cesar Vieira
34reCeitas

Fotografias:

34reCeitas
Cesar Vieira
Canva
Pexels

Descubra a Cozinha Internacional

Queridos amigos e amigas amantes da gastronomia,

É com imenso prazer que hoje me apresento a vocês como César Vieira, um apaixonado pela arte da culinária. Ao longo do meu período na faculdade de gastronomia, tive a oportunidade de aprimorar minhas habilidades culinárias e explorar uma infinidade de sabores e técnicas.

Hoje, tenho a honra de compartilhar com todos vocês um projeto muito especial: um livro digital que reúne algumas das receitas que tive o prazer de executar ao longo desses anos. Como chef de cozinha, sempre fui um entusiasta de todos os tipos possíveis de culinária, e através deste exemplar, gostaria de convidá-los a embarcar em uma viagem ao redor do mundo, explorando a riqueza da cozinha internacional.



Cada página deste livro é um convite para experimentar sabores exóticos, mergulhar em tradições culturais e descobrir novos ingredientes. Cada receita carrega consigo uma história e uma conexão com diferentes partes do mundo, como pratos de alta gastronomia, molhos clássicos, saladas e até mesmo algumas sobremesas deliciosas.

Na cozinha, nem sempre acertamos de primeira, mas cada falha é um tempero a mais na nossa jornada culinária. Não se desanime, pois os erros são ingredientes essenciais na arte de cozinhar. Durante meu curso, cometi diversas falhas, mas cada uma delas me motivou a persistir e alcançar a perfeição em cada preparo.

Portanto, convido cada um de vocês a pegar uma xícara de inspiração, temperar com curiosidade e mergulhar nessa aventura gastronômica que tenho o privilégio de compartilhar. Que este livro possa abrir portas para novas descobertas e que, através da comida, possamos celebrar a diversidade cultural e construir pontes de conexão em nosso mundo tão vasto.

Além deste livro digital, tenho outros que foram criados durante o período da faculdade. Entre eles estão "Doce Vida: Receitas Doces e Sobremesas Incríveis" e "Receitas Saudáveis: 40 opções para você". Além disso, durante uma emocionante viagem de motorhome pelo Brasil, criei um terceiro livro. Nesta obra, compartilho histórias fascinantes de todas as cidades visitadas e, é claro, algumas receitas saudáveis preparadas na cozinha do motorhome. Uma jornada repleta de sabor e descobertas únicas.

Agradeço imensamente por estarem aqui hoje e espero que aproveitem cada página e cada sabor deste livro. Bom apetite e uma jornada culinária incrível a todos!

Atenciosamente,

Chef. Cesar Vieira



Bife Ancho

com legumes grelhados

OBJETIVO

Apresentar a técnica de cocção dos argentinos, identificar cortes de carne bovina

Ingredientes

- 500 g de bisteca do contra filé com osso
- 1 ramo de alecrim
- 3 un de dente de alho
- 100 g de sal grosso
- 500 ml de azeite de oliva extravirgem
- 100 g de batata doce
- 100 g de abobrinha italiana
- ½ maço de salsa fresca
- ½ maço de tomilho fresco
- ½ maço de orégano fresco
- 5 un de folha de louro fresca
- 2 un de pimenta malagueta fresca
- 100 g de cebola roxa em rodela
- 100 g de tomate italiano em rodela
- 1 un de suco de limão siciliano
- Sal q.b.

Preparo

1. Pique a cebola roxa e corte a abobrinha em rodela fina. Coloque-as em uma tigela com água. Corte também o tomate em rodela e reserve.
2. Cozinhe a batata doce por cerca de 30 minutos, até que fique macia, mas ainda firme. Em seguida, esfrie-a rapidamente em água fria, corte em rodela fina e reserve.
3. Para fazer o chimichurri, pique finamente as folhas de tomilho, salsa, louro, orégano, alecrim, dente de alho e pimenta malagueta. Se preferir pode usar o chimichurri já pronto, comprado em supermercado. Misture tudo em uma tigela e adicione 300 ml de azeite, suco de um limão siciliano, ajuste o sal. Mexa e reserve, e cubra com filme plástico.
4. Agora, retire os ossos do bife de ancho dividindo-o em duas peças de 200 a 250 gramas cada. reserve.
5. Em uma tigela, coloque metade do sal grosso. Coloque o bife em cima do sal e cubra-o com o restante do sal. Reserve por 15 minutos.
6. Aqueça a char broiler na temperatura máxima. Retire o excesso de sal do bife de ancho e no centro da grelha. Cozinhe por 3 a 4 minutos de cada lado.
7. Pincele azeite na grelha e coloque os legumes sobre ela, e grelhe bem.
8. Acomode o bife no prato junto com os legumes grelhados, e regue-o com chimichurri.



Baby Back Ribs com molho barbecue

OBJETIVO

Aplicar técnicas de preparo e cocção de carne suína utilizada na cozinha norte americana.

Ingredientes

- 2 un costela de porco traseira com 10 a 13 ossos
- 300 g de açúcar mascavo
- 150 g de sal grosso
- 10 ml de fumaça líquida
- 2 litros de água
- 10 g de cominho
- 70 g de páprica doce
- 50 g de cebola em pó
- 30 g de alho em pó
- 15 g de tomilho seco
- 10 g de coentro em pó
- 25 g de Pimenta calabresa
- 30g de Pimenta do reino moída
- 4 un de tomate rasteiro grande
- 2 un de cebola comum grande
- 3 un de dente de alho médio
- 20 g de extrato de tomate
- 60 ml de vinagre de maçã
- 30 ml de molho inglês
- 10 g de mostarda
- 100 g de bacon defumado
- ½ un. suco de limão siciliano
- ½ maço de salsa
- 20 ml de manteiga
- Sal q.b.

Preparo

Para fazer o Molho Barbecue:

1. Em uma assadeira, coloque os tomates sem sementes, as cebolas descascadas e cortadas ao meio, e o alho com um fio de azeite. Leve ao forno em alta temperatura por 15 minutos até tostarem.

2. Retire do forno e bata no liquidificador, junto com a pimenta calabresa, vinagre de maçã, molho inglês, molho de mostarda, sal, páprica picante, suco de limão siciliano e pimenta-do-reino moída, bater até obter um molho líquido e homogêneo. Lembrando que a quantidade é a gosto.

3. Em uma panela em fogo baixo, reduza o extrato de tomate ao máximo para dar cor ao molho. Em uma outra panela, faça a redução do extrato de tomate e adicione o molho batido junto com o bacon. Cozinhe por 25 minutos e leve à geladeira por 1 hora.

1. Faça pequenos cortes nas costelas nas partes de trás e reserve. Em um recipiente alto, coloque dois litros de água ou o suficiente para cobrir as costelas. Em seguida, misture sal grosso e açúcar mascavo, adicione as costelas e deixe marinar por duas horas.

2. No liquidificador, processe a cebola em pó, páprica doce, alho em pó, tomilho seco, coentro em pó, a pimenta-do-reino moída e pimenta calabresa até obter um pó fino e homogêneo. Em seguida, teste rapidamente essa mistura em uma frigideira para liberar os aromas, reserve.

3. Após as 2 horas, retire as costelas da marinada e esfregue um pouco do tempero processado em ambos os lados das costelas, a gosto.

4. Em uma assadeira com grade, despeje 300 ml de água e adicione fumaça líquida. Acomode as costelas com os ossos virados para baixo, cubra a assadeira com o papel alumínio, vedando bem todos os lados.

5. Leve a assadeira ao forno pré-aquecido a 210°C e asse por aproximadamente duas horas ou até que os ossos se soltem facilmente das costelas.

Preparo final:

1. Com o char broiler pré-aquecido, coloque as costelas e grelhe por aproximadamente 5 minutos de cada lado. Em seguida, pincele ambos os lados das costelas com o molho barbecue e deixe no fogo por mais 1 minuto.

2. Aqueça o restante do molho barbecue para servir junto.



Yakissoba

OBJETIVO

Apresentar uma das comidas tradicionais da China, o Yakissoba tradicional.

Ingredientes

- 180 g de macarrão para Yakissoba
- 200 ml de água
- 30 g de cenoura
- 50 g de brócolis
- 10 g de cogumelo shitake fresco
- 180 g de alcatra suína
- 40 g de repolho
- 30 g de cebola
- 50 ml de óleo de gergelim
- 200 ml de molho shoyu
- 80 g de amido de milho
- 50 g de cebolinha verde
- Sal q.b.
- 3 g de pimenta do reino
- 50 g couve-flor

Preparo

1. Higienize bem os legumes, reserve.
2. Corte o repolho ao meio, retire o caule, em seguida, corte em fatias finas e reserve.
3. Corte a cebola em rodela finas e reserve.
4. Pegue o brócolis e a couve-flor, corte em pequenos buquês e reserve.
5. Limpe o cogumelo shitake, em seguida, fatie e reserve.
6. Descasque a cenoura e corte em tiras finas.
7. Corte a cebolinha e reserve.
8. Corte a carne suína em cubos médios, tempere com sal e pimenta do reino, reserve.
9. Com a panela, cozinhe no vapor o brócolis e a couve-flor até ficarem al dente, reserve.
10. Em uma panela grande e alta, cozinhe o macarrão até ficar al dente, reserve.
11. Em uma Wok bem quente, com metade do óleo de gergelim, frite a carne de porco até dourar, reserve.
12. Faça um slurry (misturar) com água, molho de ostras, molho shoyu e amido de milho e reserve.
13. Na mesma Wok onde foi frita a carne de porco, acrescente o restante do óleo de gergelim e comece salteando a cenoura e a cebola por um minuto.
14. Acrescente o macarrão escorrido e frite por um minuto.
15. Coloque o repolho e continue sempre mexendo a Wok para os ingredientes se misturarem e ficarem fritos todos por igual.
16. Acrescente a carne de porco e mexa, depois, acrescente o brócolis, o cogumelo e a couve-flor e mexa.
17. Coloque o slurry e abaixe o fogo, aguarde o molho engrossar.
18. Em um prato, coloque a massa bem quente e salpique cebolinha. Cubra o macarrão com o molho do fundo da Wok, sirva quente.