

" TACHO ' Chau Chau Pele

por Isabel Batalha Airosa

Ingredientes	Preparo
<ul style="list-style-type: none">- 1 quilo e meio de pé de porco- 3 pacotes de pele de porco- 1 quilo de coxa/sobrecoxa de frango (ou 1 frango inteiro)- 8 bistecas de porco- 1 quilo de costela de porco- 1 quilo de músculo bovino- 1 repolho grande - 2 cebolas grandes picadas- 1 cabeça de alho picado- 3 folhas de louro- 1 pacote de láp chéon (chouriço chinês)- 1 pedaço de láp iôc (bacon chinês)- Sal e pimenta do reino a gosto	<p>(Pé de porco - passar na água quente e limpar, depois cozinhar em panela de pressão, controlando o cozimento para que não desmanche).</p> <p>(Pele de porco - passar na água quente para tirar o excesso de gordura).</p> <p>(Frango, bisteca e costela - temperar no dia anterior com sal, pimenta do reino e alho).</p> <p>(Músculo bovino - cortar em pedaços pequenos e cozinhar em panela de pressão. Dispensar o caldo do cozimento para não escurecer o molho do tacho).</p> <p>(Repolho - rasgar em pedaços, refogar com alho).</p> <p>MODO DE PREPARAR:</p> <p>Fritar alho e cebola, acrescentar as folhas de louro, os pedaços de láp iôc, frango, bisteca, costela, cozinhar por alguns minutos, juntar pé de porco (pré-cozido), láp cheón, láp iôc e músculo bovino (pré-cozido). Por fim, acrescentar o repolho.</p>