

Xinxim de Galinha

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Xinxim de galinha é um prato tradicional da Bahia. Tem origem na África e há muitas variações deste prato em diferentes regiões em Brasil. Eu compus essa receita depois de pesquisar muitas outras. Fazer um bom xinxim leva tempo, mas a maior parte do trabalho pode ser feito com antecedência. Algumas substituições são possíveis, mas aqui descrevo o procedimento que usei para a *Festa Nordestina* organizado pela associação Brased em Novembro de 2008 em Edmonton. O melhor camarão para este prato é o camarão fresco congelado da Tailândia. O camarão deve ser preparado pelo menos três dias antes de cozinhar o Xinxim, mas pode ser feito até um mês antecipadamente e congelado. Prefiro preparar meu próprio camarão seco e preparar minha própria pasta de amendoim. Acho que o camarão seco comercialmente disponíveis em lojas étnicas têm um cheiro muito punjente que muda o balanço do prato. Os amendoins recém-tostados produzem uma pasta de amendoim muito mais aromática. No entanto, você pode também usar uma manteiga de amendoim sem açúcar de boa qualidade. A pimenta vermelha que uso é *Pimenta de Cheiro*, uma pimenta fragrante e não muito forte do Brasil. Certifique-se de ler toda a receita antes de iniciar qualquer preparação.

Ingredientes:

- 2 quilos de coxas de frango sem pele
- 600 gramas de camarão com cascas e cabeças
- 2 cebolas grandes
- 100 gramas de amendoim cru
- 2 colheres de sopa de azeite de dendê (óleo de palma vermelho)
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 xícara de farinha
- 1/2 xícara de caldo de galinha com baixo teor de sódio
- 1 pequeno pimenta vermelha fresca bem picadinha
- 4 dentes de alho em purê
- 1 polegada de gengibre (ralado)
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta branca

Procedimento:

1. Make Dried Shrimp

- Remova as cabeças e cascas do camarão, reserve as cabeças e cascas para o caldo (veja abaixo).
- Remova a veia digestiva dos camarões.
- Divida cada camarão ao meio no sentido longitudinal. A melhor técnica é colocar o camarão em um táboa de cortar, pressionar o camarão com a palma da sua mão, e cortar com uma faca afiada.

- Enxágue os camarões divididos em água fria fresca e escorra em um coador.
- Seque o camarão em toalhas de papel.
- Polvilhe o camarão com 1 colher de chá de sal
- Coloque uma grelha em cima de uma assadeira e coloque cuidadosamente Cada metade de camarão em cima para que eles estejam tocando apenas a grelha.
- Coloque a grelha contendo o camarão embaixo de um ventilador em alta Velocidade e deixe secar durante a noite.
- Desligue o ventilador e deixe o camarão continuar a secar em um sala seca e fresca para mais um dia ou dois.
- Se não for o momento de usar, coloque os camarões secos em sacos ziplock limpos e coloque no congelador.

2. Preparar o caldo de camarão

- Imediatamente após descascar o camarão, adicione uma colher de sopa de óleo vegetal em uma frigideira quente e refogue as cabeças e cascas de camarão por um minuto ou dois até eles mudam de cor, adicione 1 xícara de água e deixe cozinhar de 3 a 5 minutos.
- Coe o caldo de camarão e reserve. Descarte as cabeças e cascas.
- Se não estiver pronto para continuar, coloque o caldo em um recipiente limpo e congele.

3. Prepare a pasta de amendoim

- Pre-aqueça o forno para 125 C.
- Coloque amendoim cru em uma forma e coloque o forno.
- Após 20 minutos, comece a monitorar os amendoins a cada 5 minutos ou mais.
- Os amendoins podem levar até 45 minutos para torrar a esta temperatura, mas uma vez que chegam ao ponto, irão passar de perfeitamente torrados para um sabor amargo muito rapidamente.
- Os amendoins estarão prontos quando são muito cheirosos e levemente dourados.
- Remova os amendoins do forno e deixe esfriar completamente.
- Processe amendoim no processador de alimentos até formar uma bola de uma pasta muito suave. Você pode ter que raspar os lados de o processador de alimentos de tempos em tempos. Pode levar de tres a quatro minutos de processamento dependendo do processador.
- Se você não está pronto para prosseguir, coloque a pasta de amendoim um saco de ziplock limpo e congele

4. Salt the Chicken

- Misture 1 colher de sopa de sal com 1/4 colher de chá de pimenta branca.
- Certifique-se de remover quaisquer pequenos pedaços de osso que possam ser preso às sobrecoxas de galinha.
- Lave a pele das coxas de galinha completamente em água fria, coloque em um escorredor de massa e deixe escorrer.
- Coloque o frango em um recipiente com tampa que possa ir ao refrigerador — ou em um prato que possa ser coberto com um filme plástico.
- Espalhe a mistura de sal e pimenta branca em todos lados das coxas de frango.
- Cubra e coloque na geladeira. Pode ficar na geladeira de 2 horas a 2 dias.

5. Tempere o Frango

- Uma hora antes de você estar pronto para iniciar a preparação do prato, amasse um dente de alho e coloque em um processador de comida juntamente com 1/2 de uma cebola. Processe até transforma-se numa pasta líquida. Adicione esta pasta às coxas de galinha salgadas.
- Adicione o suco de um limão às coxas de galinha.

- Certifique-se de que todas as peças estão revestidas e deixe no tempero, fora da geladeira, por uma hora.

6. Faça a pasta de camarão

- Coloque o camarão seco em uma tigela.
- Despeje um copo de água quente sobre o camarão.
- Cubra e deixe mergulhar durante pelo menos meia hora.
- Coloque o camarão re-hidratado e o líquido de imersão no processador de alimentos.
- Processe até obter uma pasta bem homogênea.

7. Sautee the Chicken

- Coloque farinha em um prato raso.
- Escolha uma panela de salteado que pode acomodar toda a frango mais tarde.
- Aquecer duas colheres de azeite na panela.
- Seque as coxas de frango em toalhas de papel.
- Colete levemente os pedaços de frango com farinha.
- Sautee frango até ficar dourado em cada lado (você pode tem que trabalhar em lotes removendo peças douradas para um prato).
- Quando todas as peças de frango são douradas e fora da pan, remova o excesso de gordura da panela, adicione 1/2 xícara de frango Faça um caldo para remover a panela. Deixe-o cozinhar até reduzir uma quantidade muito pequena de líquido.

8. Prepare the Sauce

- Processe o restante 1 1/2 cebola no processador de alimentos até que seja uma pasta aquosa.
- Adicionar o alho amassado, o gengibre ralado e o vermelho purê Pimenta nos sucos reduzidos na panela e cozinhe por alguns minutos até fragante.
- Adicione as cebolas processadas à panela e cozinhe até As cebolas já não têm o forte cheiro de cebolas cruas.
- Adicionar o caldo de camarão, a pasta de camarão e o amendoim colar e mexer.
- Devolver os pedaços de frango, juntamente com qualquer acumulado Sucos para a panela, aninhar frango em um molho grosso.
- Reduzir o fogo para baixo e cozinhar suavemente, assistindo e mexendo suavemente (para não separar os pedaços de frango) frequentemente porque o molho grosso vai ficar no fundo da panela e queime se não for assistido.
- Imediatamente antes de servir, drizle the azeite de dendê no topo do molho e mexa.
- Se desejar, enfeite com uma pequena quantidade de coentro picado.
- Sirva com arroz branco cozido no vapor.