



“ LA COMUNIDAD PARA REALISTAS QUE PIDEN LO IMPOSIBLE ”

- COSAS
- PERSONAS
- LUGARES
- EXPERIENCIAS
- COLECCIÓN
- SERVICIOS

Miércoles  
Septiembre  
07  
2011

**BARCELONA · DÍA DE BRASIL**

Por TINA LOMBARDI

TIPO: Happenings

¿QUÉ ES ESTO?: Día del Brasil en Barcelona

DÓNDE: Moll de la Marina, cerquita del mar...

CUÁNDO: 4 de septiembre de 2011, de 10am a 10pm

PARA QUIÉN: Para los amantes de la buena música, de la buena comida y de la buena bebida brasileña

EXPERIENCIA:

Esperábamos unas ocho mil personas en el Moll de la Marina en este [Día de Brasil](#). Esperábamos la lluvia también, pero nunca vino, por suerte nuestra. Toda una experiencia estar en uno de los sitios más lindos de Barcelona y ver la puesta de Sol que da paso a la luna. Como brasileña viviendo en Barcelona, aproveché la ocasión para comer todo lo que más echaba de menos, como el açai\* y el pão de queijo\*\*, aunque había tantas cosas que parecía una niña en una tienda de chucherías. Un total de diez paradas de comida y bebida llenas de gente haciendo colas interminables, aunque las colas más largas estaban en las paradas de caipiriñas...

La gente iba llegando por oleadas. Por la mañana, familias, abuelos, niños que jugaban en las actividades infantiles... Por la tarde, vinieron los amigos a visitar a los que, como yo, currábamos non-stop y a disfrutar de los estupendos conciertos de Tambor de Saia y Mandacaru Maracatu. Por la noche, las caipiriñas ya habían subido a la cabeza de muchos, que necesitaron llenar sus estómagos con frankurts y pinchos de carne, mientras seguían bailando. El ambiente era maravilloso, dos culturas muy distintas bailando juntas y con mucho respeto la una por la otra.

En nuestra parada de comida ofrecimos brigadeiros\*\*\* (dulce típico brasileño) de Crema Catalana, creados especialmente para la ocasión por [Las Brigadeiras](#) y bajo la filosofía de mezclar dos culturas in a sweet way. Es posible unir dos mundos muy distintos de un modo casi perfecto.

\* Asái :: La palmera de asái es una [palmera](#) nativa del norte de [Sudamérica](#), apreciada por su nutritivo [fruto](#), y constituye un alimento muy importante en la dieta [amazónica](#), ya en forma de bebidas, dulces, y helados.

\*\* Pan de queso :: Es una receta típica del estado de Minas Gerais, Sureste de Brasil. Se elabora con ingredientes muy sencillos y es muy fácil de preparar, como puedes ver en esta [receta](#).

\*\*\* Receta de los brigadeiros ::

**Ingredientes**

- 400 gramos de leche condensada
- 30 gramos de mantequilla
- 20 gramos de cacao puro en polvo
- Fideos de chocolate para rebozar

**Elaboración**

Pon en un cazo la leche condensada, la mantequilla y el cacao en polvo. Caliéntalo todo en el fuego a temperatura media y mézclalo

EXPERIENCIAS

A PIE

ESPECTACULARES

GUSTATIVAS

HAPPENINGS

MUSICALES

EXPERIENCIAS.

HISTÓRICO

septiembre 2011

Barcelona · Día de Brasil

junio 2011

Bike Show 2011

mayo 2011

Passejada amb barret

abril 2011

Adéu, Barcelona

enero 2011

Rolling over Barcelona

VER HISTÓRICO COMPLETO



REDES

Monapart Barcelon

1,556 people like Monapart Barc

Miri Santi Marina

facebook

Twitter Followers

twitter

flickr

todo muy bien. Cuando el calor empiece a fundir la mantequilla, el resto de ingredientes terminarán de integrarse, dando lugar a una crema ligera, fina y homogénea. Continúa con la cocción sin dejar de remover en ningún momento para que no se pegue en el fondo del cazo. En unos diez minutos, la crema habrá espesado más y estará lista cuando ya se despega de las paredes del cazo, como un caramelo ligero.

Llegado este momento, vierte la elaboración en otro recipiente para que se enfríe. Verás que la masa ha tomado consistencia.

Empieza a formar bolas con este caramelo y rebózalas con los fideos de chocolate.

Ve colocando los brigadeiros en moldes de papel.

# diã de Bra Si

VER TODAS LAS IMÁGENES



Compartir |

★★★★★ 0 comentarios

Para hacer un comentario tienes que estar registrado.  
Si eres monaparter [entra en tu cuenta](#), sino [clica aquí](#).

□

0 comentarios

¿Monapart? | Calificación a2/a3 | Trabaja o colabora | Proveedores de servicios | Anúnciate