

Gastronomia&

Jefferson Rueda, o mago dos sabores com carne suína



Um dos maiores nomes da gastronomia brasileira, Jefferson Rueda, nasceu em São José do Rio Pardo, interior de São Paulo. Começou sua trajetória na gastronomia como açougueiro em aprendendo a destrichar bovinos e suínos. Aos 17 anos, após formar-se chef internacional, foi para São Paulo, onde trabalhou em alguns dos principais restaurantes da capital. Em 2003 representou o Brasil no Bocuse D'Or em Lion, na França e de volta ao país

inaugurou o restaurante Madeleine, trabalhou no Parigi e em seguida inaugurou o Pomodori, onde chefiou até 2011. Em 2008, abriu o Bar da Dona Onça junto com sua esposa e chef Janaina Rueda, onde permanece como consultor. De 2011 a 2015 esteve à frente do Attimo, em São Paulo. Neste mesmo período passou uma temporada de seis meses em cozinhas renomadas, como a do El Celler Can Roca, Can Fabes, Santi Santamaria, entre outros, na Europa.

Ao longo de seus mais 20 anos de carreira conquistou também vários prêmios nacionais e internacionais, entre eles, a lista dos 50 Best Latin America (50 Melhores Restaurantes da América Latina) e uma estrela no Guia Michelin. Está a frente da A Casa do Porco Bar, Hot Pork e a sorveteria do Centro. Seu perfil no Instagram já tem mais de 180 mil seguidores. Na **Metrópole Magazine**, uma receita de costelinha com alface romana para os mais distintos e seletos paladares. Uma delícia!

Para a **Metrópole Magazine** uma deliciosa receita de costelinha com alface romana

Alface romana com costelinhas

Rende 10 unidades

INGREDIENTES

- 700gr de costela
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Ervas como alecrim e tomilho a gosto

MODO DE PREPARO

Desosse a costela e marine com todos os ingredientes por 12 horas. Depois cozinhe em baixa temperatura até que fique macia (o que pode demorar uma média de 12 horas). Corte da forma que for utilizar e finalize no forno com melão de cana.

Para finalizar seu prato você precisará de:

- 10 unidades de alface romana
- 150g de arroz japonês cozido e temperado
- 10 unidades da costelinha assada
- 30g de algas marinhas hidratadas temperadas com limão
- Mix de pimentas (tougarashi) a gosto



MODO DE PREPARO

Montar na sequência um em cima do outro: alface, arroz, costelinha, algas e pimenta.

Um toque de chef, segundo Rueda, é acompanhar o prato bebendo uma dose da Cachaça Lage, que ele serve no seu A Casa do Porco Bar. ■