

# UNA VUELTA AL MUNDO

EN TIEMPOS DE CUARENTENA



NU  
BA  
MÉXICO

En estos momentos en donde la crisis del **Covid-19** tiene a todo el mundo guardado en casa, viajar no es una opción. Sin embargo hemos preparado para ti esta guía hecha por nuestros travel advisors, donde podrás aprender sobre distintas culturas desde la comodidad de tu hogar.

## 9 BRASIL | BRAZIL

Por: Cordelia Montemayor



Brasil es el quinto país más grande del mundo, en extensión territorial y población. Es el único país en Sudamérica que habla portugués. La capital es Brasilia, pero la ciudad más grande es São Paulo. Tiene 1/3 de las selvas tropicales del mundo, y es el país con mayor biodiversidad. Ha sido el mayor exportador de café en el mundo por más de 150 años. Es conocido también por su fútbol, la selección brasileña ha sido la única que ha participado en todos los mundiales de la FIFA y el que tiene más copas (5).



### CIUDAD CAPITAL

Brasilia.

### DESTINOS MÁS VISITADOS

Río de Janeiro, São Paulo, Foz do Iguaçu, Salvador, Brasilia, Fernando de Noronha, Ouro Preto.



### VISADO

No se requiere visa.



### IDIOMA

Portugués.



### RELIGIÓN

Catolicismo.



### VESTIMENTA TÍPICA

La ropa típica de Brasil se caracteriza por la variedad de colores, la combinación de rasgos indígenas y de afrodescendencia. Brasil ocupa gran parte del territorio de América del Sur, por ello la vestimenta brasileña variará según la zona del país.

- **Salvador de Bahía:** Baiana
- **Río de Janeiro:** Bailarina de Samba (Carnaval)
- **Amazonas:** Falda felpuda
- **Paraíba y Pernambuco:** Fiestas Juninas
- **Río Grande do Sul:** Bombacho



### MANERA DE LLEGAR

Vuelo directo  
MEX-GRU (São Paulo)  
con Aeromexico y LATAM



### MONEDA

Real (BRL)



### PELÍCULA Y/O LIBRO

**Para niños:** Río  
**Para adultos:** Ciudad de Dios



### ACTIVIDADES DE INTERÉS

1. Carnaval (Río de Janeiro, Salvador)
2. Crucero por las Amazonas (Manaus)
3. Partido fútbol selección brasileña en el estadio Maracanã
4. Cristo Redentor en Río de Janeiro
5. Clase de Capoeira o Samba



### ¿SABÍAS QUE?

1. Es el país con mayor cantidad de Japoneses fuera de Japón.
2. Los prisioneros en Brasil pueden reducir su sentencia por 4 días por cada libro que lean y hagan un reporte.
3. En 1958, un rinoceronte llamado "Cacareco" recibió la mayor parte de los votos en las elecciones de Sao Paulo como forma de protesta.



# PLATILLOS TÍPICOS

## Feijoada

Frijoles negros, cerdo o pollo y arroz.



## Picanha

Corte de carne de la parte trasera del ternero.



## Brigadeiros

Pastillitos chiquitos de chocolate.



# LINK INTERESANTE

[ Tour virtual por Río de Janeiro ]



# RECETA FÁCIL

## Feijoada

### INGREDIENTES:

- 800 gramos de frijoles negros.
- 300 gramos de tocino ahumado.
- 350 gramos de carne seca.
- 350 gramos de costilla de cerdo.
- 150 gramos de longaniza ahumada.
- Dos cebollas grandes.
- Cinco tomates.
- Tres dientes de ajo.
- Una taza de arroz.
- Pimienta negra.
- Sal.

### PREPARACIÓN

1. Poner en una olla la carne seca junto con las costillas de cerdo, la longaniza y el tocino a hervir a fuego fuerte. En otra olla, los frijoles negros a fuego lento. Una vez que rompan a hervir, se tapan las ollas. Dejar aproximadamente 2 horas.
2. Cuando los frijoles estén cocidos, se escurren y se reserva el caldo.
3. Preparar un sofrito con cebolla y ajo picados hasta que la cebolla este dorada. Añadir 2 tomates y sal al gusto. Se sofríe 20 minutos a fuego lento.
4. Una vez listo el sofrito, agregar una parte de frijoles, aplastados con un tenedor. El resto, acompañados de una taza de caldo, se ponen a hervir durante 20 minutos, sin dejar de revolver, para que el caldo espese.
5. Preparar el arroz echándolo en una sartén con dos cucharadas de aceite y un diente de ajo, rehogándolo durante unos minutos sin dejar de revolver.
6. Tras ésto, se añaden dos tazas y media de agua hirviendo y se deja cociendo a fuego lento durante 20 minutos.
7. Servir la feijoada, colocando por un lado la carne, por otro los frijoles y por otro el arroz blanco sin que se mezclen, para ser degustados como prefiera el comensal.





---

NO TE PIERDAS EL PRÓXIMO DESTINO.

---

**Síguenos en:**



Nuba México  
@gruponubamexico  
#nubamexico

www.nubamexico.com