

# PERNIL SUÍNO SEMI-DESOSSADO NA CERVEJA

## INGREDIENTES

- 1 pernil suíno semi-desossado (aproximadamente 4 a 5 kg).
- 1 lata/garrafa (325/350 ml) de cerveja pilsen
- 2 cebolas medias
- 6 dentes de alho.
- 1 tablete de caldo de carne/bacon
- 1 colher (sopa) de mel (para dourar)
- 1 1/2 colher (sopa) de sal
- 5 limões (suco) - (1 para lavar o pernil e 4 para o tempero)
- 2 laranjas (suco)
- 1 colher (sopa) de pimenta rosa
- alecrim e louro a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o pernil já lavado em água e limão em uma assadeira grande e alta.

Bata todos os ingredientes restantes no liquidificador, exceto a cerveja. Coloque a cerveja após tudo já estiver batido.

Com uma seringa culinária injete 50% do tempero e regue com os 50% restantes. Vede com filme plástico.

Coloque na geladeira e deixe marinar por 24 horas.

Após isso, retire o pernil da geladeira, troque o filme plástico por papel alumínio fechando bem.

Em seguida, coloque o pernil no forno preaquecido em 250 a 300° C, assando por 4 a 5 horas.

Retire o papel alumínio e deixe dourar por aproximadamente 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14331-pernil-suino-semi-desossado-na-cerveja.html>