

PERNIL À PURURUCA

INGREDIENTES

1 pernil inteiro com pele

350 ml de cerveja preta

15 dentes de alho

1 cebola grande

sal, aproximadamente uma colher por kg de pernil

azeite

pimenta-do-reino, pimenta rosa moída na hora (a gosto)

alecrim fresco (a gosto)

MODO DE PREPARO

Soque o alho com o sal, azeite e um pouco de pimenta-do-reino.

Amasse tudo até virar uma pasta.

Tempere o pernil em um tabuleiro grande.

Fure o pernil e passe a pasta de tempero nele todo, principalmente nos furos para que ele pegue todo o sabor.

Acrescente a cebola picada, pimenta-do-reino, pimenta rosa moída na hora, alecrim e a cerveja preta.

Coloque tudo num saco plástico e deixe descansar 12 horas de cada lado.

Coloque o pernil no tabuleiro com o couro virado para cima e cubra com papel alumínio, o pernil deve ficar no forno médio por 1 hora por cada kg de carne.

1 hora antes de retirar do forno, retire o papel alumínio e volte ao forno alto para dourar.

Depois de dourar, jogar o óleo fervendo do próprio pernil por cima do couro.

Volte ao forno para ele virar pururuca por aproximadamente 10 minutos.

O pernil desta receita tinha 6 kg.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30156-pernil-a-pururuca.html>