

EINSBEIN (JOELHO DE PORCO)

INGREDIENTES

2 joelhos porco
2 colheres de mel
2 colheres de açúcar
alecrim
6 cravos
alho amassado
pimenta branca
salsinha
1 xícara de vinagre
6 litros de água
4 folhas de louro
1 cebola cortada em 4
Nesta receita não vai sal

MODO DE PREPARO

Deixe os joelhos porco marinando por 1 dia na água misturada com todos os ingredientes (a água tem que cobrir completamente os joelhos, pode-se acrescentar mais ou diminuir a água de acordo com o tamanho da panela ou joelhos).

Cozinhe os joelhos nesta água em fogo brando por 2h ou até a carne estar se desprendendo do osso.

Após cozida, ponha a carne no forno em temperatura alta, regue a mesma com o caldo que sobrou do cozimento, para ficar pururca.

Após a carne ganhar a coloração desejada retire do forno e sirva com chucrute ou purê de batatas.

Esta receita da cozinha alemã é uma delícia e muito barata!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/32401-einsbein-jelho-de-porco.html>