

PERNIL AO ABACAXI NA PRESSÃO E FORNO

INGREDIENTES

- 1 pernil sem osso em torno de 2 a 3 kg
- 1/2 copo de tempero chimichurri (adquirido em bancas de tempero em feiras)
- 1 cabeça de alho da grande
- 5 limões
- 2 cebolas grandes
- 1 abacaxi
- 1/4 sal do copo americano
- 1 e 1/2 kg batatas grandes cruas
- 100 g de manteiga

MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha tempere o pernil com os ingredientes abaixo.
- Prepare um tempero com as cebolas todos bem picados sal e limão.
- Coloque sobre o pernil perfurando em vários pontos para que o tempero chegue ao centro.
- Coloque o tempero desidratado (chimichurri) .
- Coloque em um saco plástico e feche.
- Aguarde de 1 a 2 horas para que possa pegar o tempero (o ideal é no dia anterior).
- Em uma panela de pressão grande refogue o pernil por 1/2 hora virando várias vezes.
- Prepare uma calda de abacaxi no liquidificador com 3 rodela sem água.
- Coloque um pouco de caldo em cima do pernil.
- Coloque na pressão por 20 minutos.
- Repita este procedimento por 4 vezes.
- Em uma assadeira unte e coloque o pernil cortado em pedaços a gosto junto com o caldo da panela.
- Coloque as batatas em torno do pernil com rodela de abacaxi.
- Coloque colheres de manteiga em pontos do pernil.
- Leve ao forno por aproximadamente um hora virando as carnes e as batatas dentro deste tempo.
- Regue sempre com o caldo do pernil para que não resseque.
- Sirva com arroz e saladas.