

# CORDEIRO NEGRO COM ARROZ AROMÁTICO

## INGREDIENTES

1 pernil de cordeiro de aproximadamente 1 kg  
1 maço de hortelã  
1 maço de tomilho  
1 cebola roxa (asiática) grande  
1 cabeça de alho  
2 cervejas pretas (long necks) - preferencialmente devassa negra  
sal  
pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

24 Horas antes de iniciar o preparo você deve temperar o cordeiro.

Com o pernil descongelado, faça diversos furos com uma faca para que o mesmo possa pegar melhor o tempero.

Coloque o pernil num saco de tempero, ou em algum recipiente que você consiga retirar o ar antes de lacrar.

Triture o alho, a hortelã e metade do tomilho, misture-os com o sal e a pimenta a gosto.

Passa essa pasta que ficará da mistura no Pernil.

Pique a cebola e o restante do tomilho e coloque dentro do saco ao redor do pernil, tentando posicionar os ingredientes em toda a volta dele.

Despeje as cervejas dentro do saco, com cuidado para que não forme tanta espuma.

Lacre o saco retirando todo o ar possível de dentro, assim você faz com que o líquido fique em contato com toda a carne.

Após 12 horas, tente virar o saco com o pernil e os temperos.

Após mais 12 horas (24 h no total), o pernil está pronto para ser assado.

Retire o pernil do saco de tempero e coloque-o numa assadeira de porcelana (procure não usar ferro/alumínio).

Faça um furo de aproximadamente um dedo no fundo do saco com os temperos, e deixe o líquido cair dentro da travessa para assar junto com o pernil;

Leve a assadeira ao forno preaquecido e deixe assar por 4 horas e 30 minutos envolto em papel alumínio a uma temperatura de 250°C.

De meia em meia hora marine o pernil até completar as 4 horas e 30 minutos.

Na segunda hora vire o pernil.

Na quarta hora vire novamente e tire o papel alumínio.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36166-cordeiro-negro-com-arroz-aromatico.html>