

SANDUÍCHE DE PORCO AGRIDOCE (PULLED PORK)

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 1,5 kg de pernil de porco com osso

2 colheres de azeite

1 cebola picada

3 dentes de alho picado

MOLHO:

Molho: 1 pote de ketchup de 400 g

4 colheres de mostarda

2 colheres de molho inglês

suco de 1 limão

pimenta chili em pó a gosto

2 colheres de açúcar mascavo

1/2 xícara de água

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Coque na panela de pressão o azeite, a cebola e o alho para refogar e, em seguida, coloque a carne de porco.

Frite a carne apenas para selar (apenas até corar a parte externa da carne, cerca de 5-10 minutos).

Ainda na panela de pressão coloque todos os ingredientes para o molho e misture bem.

Adicione a água (de preferência já quente para acelerar o processo) e feche a panela.

Assim que pegar pressão, deixe no fogo baixo por 30 a 35 minutos e, em seguida desligue o fogo.

Após desligar o fogo, tire a pressão e, com a ajuda de uma tábua de carnes desfie toda a carne mas muito cuidado para não desperdiçar o molho agridoce formado.

Depois de desfiar a carne, coloque-a de volta no molho (geralmente eu sirvo na panela mesmo). Sirva com pão Francês ou Pão de Hambúrguer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36888-sanduiche-de-porco-agridoce-pulled-pork.html>