PERNIL À CALIFÓRNIA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) vinho branco seco

2 xícaras (chá) de suco de laranja

1/2 xícara (chá) de azeite

2 colheres (aproximadamente) de sal

1 colher de (sopa) de mostarda

2 cebolas medias picadas grosseiramente

1 pernil de porco medio (2,7 kg)

1 lata de pessego em calda

1 lata de figo em calda

1 lata de abacaxi em calda

1 lata de farinha

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho e transfira para uma travessa grande.

Junte o suco de laranja,e o vinho, o azeite, o sal e misture bem.

Coloque o pernil sobre a tabua de carne fure com a ponta de uma faca e coloque na travessa com o tempero (citado a cima).

Cubra a travessa com filme plastico ou tampa e deixe descansar por um 12 horas aproximadamente na geladeira.

No dia do preparo aqueça o forno em temperatura alta.

Coloque o pernil com o tempeiro em uma assadeira grande.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 2 horas.

Retire o papel alumínio e o mantenha no forno por mais uma hora aproximadamente banhando de vez em quando com o próprio molho.

Escorra a calda do pessogo e do figo.

Em uma panela misture e abacaxi com a calda e junte o pessego e o figo escorridos e a mostarda.

Leve ao fogo alto até levantar fervura.

Retire do fogo e escorra a calda.

Transfira o pernil para uma travessa grande banhe com o molho da assadeira e sirva com as frutas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55586-pernil-a-california.html