

Receitas de porco assado de Nigel Slater.

Recheio festivo adoçado com datas, e sanduíches feitos a partir de sobras - porco assado se presta perfeitamente para ambos.



Em um rolo: porco assado de Nigel Slater, data e receita cebola recheio. Fotografia: Jonathan

Lovekin para o Observer - Nigel Slater

Domingo 06 de dezembro de 2015 13.00 GMT

Modificada pela última vez no domingo 06 de dezembro de 2015 13.02 GMT

Estou constantemente após boas recheios para um assado festivo.

Uma das cebolas com frutos de videira e chalotas inteiras trabalhou para mim por vários anos.

Outra das sausagemeat, castanhas picadas e sage foi bem sucedida para um pássaro de Natal, como fez um de grão de bico trituradas e páprica. (Good com pato, aquele.)

Um recheio festivo precisa de um pouco de doçura, se é para evocar a temporada. Damascos secos, ameixas e figos todos os adicionar um toque de notícias yule a um recheio à base de salsicha.

Este ano eu tenho um novo, grosso com datas de função, cuja doçura é equilibrada com sementes de erva-doce, flocos de pimenta e agulhas de alecrim.

Eu usá-lo em um assado de porco assado, mas vai ser uma esplêndida para o peru, também, ou até mesmo o ganso se há para ser um molho de maçã bem afiada.

O que eu realmente gosto sobre esta nova receita não é apenas a sua adequação para a temporada, mas seu caráter escuro e pegajoso que faz com que seja tão boa com frios como com o próprio big assado escaldante.

Porco assado, data e cebola recheio.

Eu não sou nenhum açougueiro.

O recheio, rolando e amarrando de um grande pedaço de carne me deixa na necessidade de mais mãos do que eu possuo.

'Um amigo pode vir a calhar neste momento.

Peça ao açougueiro para uma peça de barriga de porco, ossos removidos, a pele finamente chutou forte para incentivá-la a crepitar.

As datas e especiarias emprestam um ar festivo adequadamente.

Rendimento:

6 porções, com alguma esquerda para sanduíches
porco do ventre pele e marcou, 2 kg de peso desossada
200g de bacon defumado
azeite de oliva 2 colheres de sopa
3 cebolas
3 dentes de alho
datas 250g, pedra-in de peso
1 colher de sopa de sementes de erva-doce
flocos de pimenta 1 colher de chá
folhas de sálvia 5
tomilho 6 raminhos
alecrim agulhas 1 colher de sopa
1 limão, raspas da casca
3 cenouras
aipo 3 costelas
Marsala 400ml e seco
Pré-aqueça o forno a 220C marca / gás 8.

Faça o recheio:

Retire a casca do bacon e descartar.

Corte as fatias em pequenos pedaços do tamanho de selos em seguida, frite, com o óleo, em uma panela rasa até que a gordura é ouro pálido.

Enquanto isso, descasque e pique grosseiramente as cebolas e adicioná-los para o bacon, deixá-los cozinhar, ao longo de um fogo baixo a moderado, por uns bons 15 minutos até que estejam macias o suficiente para esmagar entre o indicador e o polegar.

Descasque e corte o alho finamente e adicione as cebolas para amaciamento.

Reduzir pela metade para cada data, removendo a pedra como você vai, em seguida, pique grosseiramente e mexa para as cebolas e bacon.

Misture as sementes de funcho, flocos de pimenta, as folhas picadas de sálvia, tomilho e alecrim em seguida, misture as raspas de limão ralada.

Misture bem e tempere levemente com sal, em seguida, retire do fogo.

Pique grosseiramente as cenouras e aipo e coloque-os em uma assadeira grande o suficiente para levar a carne de porco rolada.

Coloque a pele do lado da carne de porco para baixo em uma tábua de cortar, espalhar o recheio sobre a carne, não muito para as bordas, então rolar em uma salsicha gorda e garantir o melhor que puder com corda.

Assar a carne de porco por 30 minutos até que a pele começou a bolha e blister appetisingly seguida, abaixe o fogo para 160C / gás marca 4, despeje a Marsala e deixe assar por cerca de 1 hora e 45 minutos, verificando a sua evolução ao longo do tempo .

Retire a carne e deixe-a descansar.

Você pode servir as cenouras e aipo com a carne, se desejar, mas a sua função é apenas para dar sabor aos sucos assar.

Coloque a assadeira sobre um calor moderado e deixe ferver, mexendo em quaisquer pedaços saborosos-olhando das laterais da assadeira e verificar o tempero.

Sirva com o assado e sua crepitante.



'O pickle rápido vai fazer pelo menos seis sanduíches abertos.

Ele vai manter em boa nick por um dia ou dois ": porco assado de Nigel Slater e sanduíches de repolho vermelho receita. Fotografia: Jonathan Lovekin para o Observer

Porco assado e sanduíches de repolho vermelho

Apenas um supermercado precisa pesar o recheio para um sanduíche, para que possamos alegremente dispensar tais detalhes.

O pickle rápido vai fazer pelo menos seis sanduíches abertos, talvez mais.

Ele vai manter em boa nick por um dia ou dois.

Em vez bem com uma torta de carne de porco.

porco assado sobra em temperatura ambiente
pão para torradas
sucos de torrefação sobras ou molho
sobra recheio
crepitante cortado em tiras

Para a couve:

450g de repolho vermelho
erva-doce 125g
vinagre de vinho branco 125ml
125ml de suco de maçã
1 colher de chá de sementes de coentro
½ colher de chá de pimenta preta
flocos de sal ½ colher de chá
macio açúcar mascavo 3 colheres de chá

Reduzir para metade o repolho vermelho em seguida, rasgar finamente.

Finamente desfiar a erva-doce. Despeje o vinagre e suco de maçã em uma panela de aço inoxidável, deixe ferver, em seguida, adicione o sementes de coentro, pimenta, sal e açúcar mascavo.

Quando o açúcar se dissolva adicionar o repolho e erva-doce vermelho picado e abaixe o fogo.

Cubra com uma tampa.

Deixe o repolho cozinhar, em fogo moderado, durante cerca de 15 minutos, mexendo de vez em quando.

O repolho vai amolecer, mas ainda manter um pouco crunch. Retire do fogo.

Fatie o porco assado em fatias finas.

Toste o pão em ambos os lados até que estejam levemente crocante e dourada.

Aquecer qualquer um dos sucos da panela assar em uma panela pequena e colher-los sobre o pão torrado.

Espalhe um pouco do recheio de sobra sobre o brinde.

Colher repolho vermelho quente sobre o brinde.

Coloque fatias de porco assado e tiras de despedaçado crepitando sobre o repolho e sirva.

<http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2015/dec/06/nigel-slater-roast-pork-recipes>

São Paulo, SP, 31 Março de 2016

Mkmouse