

Pernil suíno inteiro (no forno convencional)



Tempo de preparo 4h 00min

Rendimento 10 porções

Ingredientes

- 1 pernil suíno inteiro com osso (4 a 6 Kg)

Acompanhamentos:

- 3 cenouras
- 5 batatas

Molho (o grande segredo para não ficar seco):

- 100 ml de azeite
- 1 maço de cheiro verde
- 1 cebola
- 5 dentes de alho
- 1 cenoura
- 4 tabletes de caldo de carne
- 2 tomates
- 1 colher (sopa) de sal
- 100 ml de água
- 1 limão (suco)
- 1 laranja (suco)

Modo de Preparo

1. Bater todos os ingredientes do molho no liquidificador
2. Colocar o pernil descongelado em um saco plastico, e despejar todo o molho dentro do saco para que fique marinando
3. Ideal e' deixar de um dia pro outro
4. Preaqueça o forno
5. Retirar o pernil do saco e reservar 1 copo do molho
6. Colocar o pernil na assadeira junto com o molho que sobrou e cobrir com papel alumínio com o lado brilhante para a carne
7. Deixe no forno a 200 °C por 2 horas
8. Corte as batatas e as cenouras do acompanhamento em rodela de cerca de 2 dedos
9. Retirar o papel alumínio, adicione as batatas e as cenouras na lateral, colocar por cima do pernil o molho reservado, e deixar no forno por mais 40 minutos para dourar
10. Receita pronta, o pernil fica muito parecido com os grandes restaurantes, não fica seco e é um ótimo para fazer carne louca, lanche de pernil, desfiado e assado na churrasqueira

<http://www.tudogostoso.com.br/>

São Paulo, SP, 02 de Março de 2015
Mkmouse