

Rouelle de porc braisée

Rouelle carne de porco assada

Uma carne barata, apenas preparados e bem apresentados.



Rouelle carne de porco assada - Receita publicada em 2015/08/09

O rouelle carne de porco tem o seu lugar na comida da família e, embora o preço é consideravelmente mais elevada do que no passado, pode ainda ainda para festa barata.

Não deve ser seco após prepará-lo é necessário ter uma calma e escurecimento controlada e um cozimento suave e longa em condições molhadas.

O resto é a teoria ... e lembre-se: no porco tudo é bom!

Para este porco receita rouelle.

A carne de porco rouelle - 4 cebolas grandes - 4 cenouras grandes - 10 dentes de alho - 2,5 dl Madeira - 1 litro de vitela - um mega grupo de tomilho - três folhas de louro - 4 dentes - um colher de chá de sal grosso.

progressão



1. remover o selo



2. Corte em casca, para evitar a retirada de rouelle quando dourar. Não removê-lo durante a casca cozinhar brilho e molho aglutinante natural (e sabor) trazer



3. Tie-se balançou rouelle. Este pequeno presente permitirá que o rouelle ficar durante a fase de escurecimento.



4. Corte a carne muito superficialmente para evitar a retirada excessiva ao cozinhar



5. Coloque em uma panela pré-aquecida com fundo de petróleo. Graxa não deve fumar. A temperatura deve ser moderada.



6. Aguarde até que a superfície sai sem problemas e devolver o rouelle quando começa a colorir.



7. Coloque as cebolas, cenouras e enfeite aromático no emblema amarelo.



8. Deglaze com Madeira ou porta



9. Adicione o caldo de vitela e cozinhe coberto para 2:00 - 3:30 no fogo muito, muito doce.



10. O truque está em repouso. Uma noite no seu suco e aquecimento lento (meia hora) e destino rouelle de toda e perfeitamente preparados seu meio.



11. Em seguida, é drenado e Parry cortadas em fatias finas.



12. Suco parte Filtro para recuperar as cebolas e outros elementos do enfeite aromático (com poucas trombetas da morte).



13. Pressione na parte inferior do bloco de círculo e têm poucos ornamentos rouelle.



14. Disponha as fatias de Rouelles detalhados mais de enchimento.



15. Organize próximos nabos e fatias de alcachofra de Jerusalém em outro círculo (salteados em manteiga clarificada ou de pato ou ganso gordura).



16. Peça a alguns tiros disparados na pele e remover o círculo.



17. Despeje o líquido de cozimento reduzido e coloque um raminho de alecrim fresco e sirva quente.

para concluir.

Inciso casca (foto 2) é um passo importante e necessário para que a carne não retrai e cozinhar é regular.

O rouelle uma fatia de espessura é cortado a partir da coxa.

Esta é uma fatia de presunto.

Ham consiste em vários músculos separadas.

Encontramos um secador, rica em fibras e outro mais macia e fibroso.

A combinação dos dois é uma alegria.

Ambos usam um pedaço de cada uma das emblema amarelo.

Os sabores e texturas serão complementares.

Receita no:

Carne de porco alecrim rouelle cozinha Econômica.

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/rouelle-de-porc-braisee>

31 Janeiro de 2015
Mkmouse