

# Burras de Porco com Migas

*Chefe Luís Baena*

## Ingredientes

1,200 kg de burras (bochechas de porco)  
6 dentes de alho  
60 grs. de banha  
1 colher de sobremesa de massa de pimentão  
1 folha de louro  
1 colher de sobremesa de margarina  
2 cebolas médias  
2,5 dl de vinho branco  
2 colheres de sopa de vinagre  
Sal Marinho Rui Simeão q.b.  
Colorau q.b.  
Piripiri q.b.  
Azeite Valle Madruga q.b.  
Batatinhas q.b.  
Laranjas q.b.



## Preparação

Num almofariz, pise os dentes de alho, um pouco de sal, o piripiri e a folha de louro sem o veio e cortada aos bocados.

Amasse esta pasta com a banha, margarina e a massa de pimentão. Com a pasta obtida barre as burras. Deixe tomar gosto, cerca de 3 horas.

Espalhe no fundo de uma assadeira de barro, a cebola cortada em meias-luas não muito finas.

Distribua as burras por cima da cebola, regue com o vinho branco, vinagre e um fio de azeite.

Descasque as batatinhas e tempere-as com um pouco de colorau, disponha-as à volta das burras.

Leve a assar em forno moderado cerca de 45 a 50 minutos, ou até a carne estar tenra, virando a carne e regando de vez em quando com o molho.

Acompanhe com esparregado e rodela de laranja. \*Se achar pouco molho, e se necessário junte um pouco de caldo de carne.

