

Pernil à pururuca com batata doce chips

Fonte: GNT-Globo

INGREDIENTES

Pernil

1 pernil de leitão
4 dentes de alho
1 cebola
1 cenoura
2 copos de vinho branco
Sal Marinho Rui Simeão
tomilho

Batata

2 batatas doce
Azeite Valle Madruga
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta (a gosto)



PREPARAÇÃO

Pernil

Pré-aqueça o forno a 250°.
Faça furos no pernil e enfie os dentes de alho.
Faça uma cama na forma com a cenoura e a cebola cortadas.
Faça uma pastinha com o alho, sal grosso, tomilho, esfregue sobre a peça e disponha na forma.
Cubra com papel laminado e leve para assar.
Asse por 1 hora, depois descubra, sempre cuidando a umidade e se não está queimando a pele.
Deixe por mais 30 minutos ou até verificar a temperatura interna da peça com um termômetro (ela tem que estar com 70° ou mais).
Utilize o azeite quente da batata para fazer a pururuca do porco.
Faça um molho ácido com alguma fruta para acompanhar o porco.

Batata

Fatie as batatas em fatias finas no mandolin.
Coloque em um recipiente, cubra com água e um pouco de sal.
Deixe por 10 minutos.
Lave e seque em pano limpo.
Aqueça o azeite a 180° e frite, sempre mexendo com a espumadeira para que não queime.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

