

# Barriga de porco caramelizada com laranja

*Chefe Hernâni Ermida*

## INGREDIENTES

- 1kg de barriga de porco com osso e couro
- 1 raminho de tomilho
- 3 hastes de aipo
- 5 cravinhos
- 5 grãos de zimbros
- Sal
- 3 c.s de azeite
- 3 dl de sumo de laranja natural
- 2 c.s de açúcar



*Chef Hernâni Ermida*  
A vida com mais sabor



## PREPARAÇÃO

Ponha a carne a demolhar em água fria durante uma hora, leve ao lume um tacho com água, junte o aipo, o tomilho, os cravinhos, o zimbros, tempere com sal e deixe ferver, junte a carne e deixe-a cozinhar durante 40 minutos.

Desligue o lume e deixe a carne dentro do caldo até ficar morno, depois retire a carne e deixe-a escorrer. Ligue o forno a 200°, leve ao lume uma frigideira com azeite, deixe aquecer e junte a carne com a parte do couro voltada para cima. Deixe cozinhar até ficar douradinho e retire-a para um prato de forno. Leve ao lume uma frigideira com o açúcar, deixe-o derreter até começar a ficar dourado claro, junte o sumo da laranja, mexa bem, deixe ferver até o caramelo ficar bem dissolvido, depois junte a carne, leve ao forno durante 20 minutos regando de vez em quando até ficar douradinho. Sirva com legumes assados ou salteados.