

Porco puxado



Preparação de carne de porco desfiada

- Tempo de trabalho aprox. 45 minutos
- Tempo de descanso aprox. 45 minutos
- Tempo de cozimento/assamento aprox. 3 horas
- Tempo total de aproximadamente 4 horas e 30 minutos

Remova o excesso de gordura do pescoço do porco e esfregue com a mostarda em todos os lados. Misture a páprica em pó, o sal, a pimenta, o cominho em pó, o tomilho e o alecrim para fazer uma mistura de temperos (esfregar) e esfregue generosamente o pescoço do porco com ela. Deixe a carne marinando na geladeira por 12 a 24 horas.

No dia seguinte, corte a maçã em pedaços e as cebolas em meias argolas.

Aqueça os briquetes para o forno holandês. Eu uso 6 na parte inferior e 14 na parte superior da minha panela de 11 litros. Coloque 6 briquetes embaixo da panela e refogue as cebolas no óleo. Em seguida, adicione a maçã e refogue. Acrescente o molho Worcester e a pasta de tomate e frite rapidamente.

Deglaceie com o caldo e coloque o pescoço de porco por cima. Tampe a panela e coloque as brasas restantes. Se tiver um, você também pode colocar um termômetro no pescoço do porco. Depois de aproximadamente 1,5 hora, você pode adicionar mais alguns briquetes (a menos que você tenha briquetes especialmente duradouros).

Depois de aproximadamente 2,5 a 3 horas, o assado está pronto, a temperatura interna deve estar entre 90 e 95 °C. Retire-o e deixe-o descansar por 30 a 45 minutos embrulhado em papel-alumínio. Depois disso, o assado pode ser retirado e servido a gosto.

Aprecie-o em um rolo com salada verde e salada de repolho e 1 a 2 colheres de sopa do molho de cebola e maçã ou coloque-o de volta na panela e misture-o com o molho de cebola e maçã - uma verdadeira delícia. Sirva com um bom pedaço de baguete.

Lista de compras para 25 pessoas