YoungstarsWiki.org

ENVIADO POR
danielhorst

ON
11/03/2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Carne de porco desfiada



Receita de carne de porco desfiada que requer 4,5 horas de tempo total de preparo. O pescoço de porco é temperado com mostarda e especiarias, marinado por 12 a 24 horas e, em seguida, cozido em uma panela de ferro fundido com maçãs e cebolas por 2,5 a 3 horas.

Preparação da carne de porco desfiada

- Tempo de preparo: aproximadamente 45 minutos
- Tempo de descanso: aproximadamente 45 minutos
- Tempo de cozimento/assado: aproximadamente 3 horas
- Tempo total: aproximadamente 4 horas e 30 minutos

Retire o excesso de gordura do pescoço de porco e esfregue-o com mostarda por todos os lados. Misture a páprica em pó, o sal, a pimenta, o cominho em pó, o tomilho e o alecrim para fazer um tempero (rub) e esfregue generosamente o pescoço de porco com ele. Deixe a carne marinar na geladeira por 12 a 24 horas.

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

Aqueça os briquetes para a panela de ferro fundido. Eu uso 6 na parte de baixo e 14 na parte de cima para minha panela de 11 litros. Coloque 6 briquetes sob a panela e refogue as cebolas no óleo. Em seguida, adicione a maçã e refogue. Adicione o molho Worcester e a pasta de tomate e frite rapidamente.

Desglace com o caldo e coloque o pescoço de porco por cima. Tampe e adicione as briquetes restantes. Se tiver um, você também pode inserir um termômetro no pescoço de porco. Após aproximadamente 1,5 hora, você pode adicionar mais algumas briquetes (a menos que tenha briquetes de duração especialmente longa).

Após aproximadamente 2,5 a 3 horas, a carne estará pronta; a temperatura no centro deve estar em torno de 90 a 95 °C. Retire-a e deixe descansar por 30 a 45 minutos embrulhada em papel-alumínio. Em seguida, a carne pode ser desfiada e servida a gosto.

Aprecie-o em um pãozinho com verduras 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 com o molho de cebola e maçã — uma verdadeira delícia. Sirvacom um bom pedaço de baguete.

Lista de compras para 25 pessoas

Weitere Informationen

Categorias
Jogos e atividades

Tags
Receita
Cozinhar
Churrasco
Comida
Instruções

Idade
a partir dos 16 anos

Número de participantes
1–20

Bíblia
Essa informação está faltando.

Duração
2 horas

Terreno / arredores
Não foi informado

Material
Muito trabalho

Download de arquivos
Download do arquivo disponível

KI Generierter Inhalt
Conteúdo
Categorias
Tags

Contribuintes
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pt-br/wiki/art/carne-de-porco-desfiada