



Porc crocant cu sos de bere neagră și chimichurri



Porții 4

INGREDIENTE

Pentru porc crocant:

O bucată de aproximativ 1.5 kg de carne de porc cu șorici
Untură pentru rumenire (sau ulei)
1 linguriță boia dulce
1 linguriță semințe de chimen
Sare, piper
500 g legume pentru supă (rădăcină de țelină, praz, morcovi, rădăcină de pătrunjel)
1 ceapă mare
1 cățel de usturoi
500 ml supă (stock) de vită
100 ml bere neagră
1 linguriță fără vârf de zahăr
1 linguriță amidon de porumb

Pentru Chimichurri:

35 g pătrunjel italian
15 g coriandru
6 linguri ulei măsline
2 linguri oțet balsamic alb
2 căței de usturoi
Sucul și coaja unei lămâi organice

PREPARARE

Se pregătește carnea de porc turnând cca. 1.5 litri de apă fierbinte peste bucata așezată pe un grătar. În acest fel marginile șoricului se vor desprinde și curba ușor în exterior. Cu un cuțit ascuțit creștam șoricul în pătrate având grijă să nu tăiem carnea, ci doar grăsimea. Se toarnă apă fierbinte peste carne încă o dată, așa încât pătrățelele de șorici obținute să se curbeze.

Încălzim untura într-o tavă generoasă și prăjim bucata de carne pe toate părțile, mai puțin pe partea cu șoricul. Se îndepărtează carnea și se toarnă berea în vasul încins, iar carnea se lasă la marinat cu boia, chimen, sare și piper.

Între timp pregătim legumele: le curățăm de coajă și le taiem în bucăți mari; ceapa se taie în opt bucăți fără a se curăța. Le călim împreună în tava fierbinte, amestecând continuu, timp de 5 minute, apoi adăugăm jumătate din cantitatea de supă (stock).

Se așază din nou bucata de carne în tavă, peste legumele călite și se dă la cuptor la 160°C folosind funcția CircoTherm® "added steam, medium" pentru vreo 3 ore, până se atinge temperatura optimă în interior (aproximativ 70°C). Din când în când adăugăm câte puțin din stock-ul rămas.

După ce s-a gătit carnea, se setează cuptorul la 200°C "small area grill" și se continuă coacerea până când crusta devine crocantă. Sosul format se strecoară și din întreaga cantitate se scot 3 linguri într-un castron, care se amestecă cu amidonul. Aducem la punctul de fierbere restul de sos și adăugăm amestecul cu amidon.

Pentru chimichurri: se combină toate ingredientele într-un chopper și se transformă într-o pastă fină, de culoare verde.

În final feliem bucata apetisantă de porc și servim cu chimichurri și sosul de bere.