Pernil asado con piña

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Fácil	Alto	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 1,50kg de Pernil de cerdo deshuesado
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Pimentón dulce, al gusto
- Ajo triturado, al gusto
- 1 copo de vino blanco
- 1 Lt de Jugo de piña
- 1 piña madura
- 50g de azúcar moreno
- Tomillo, al gusto

Modo de preparación

1. Condimente el pernil con sal, pimienta, pimentón y el ajo triturado. Frote bien la carne con esta mezcla.
2. Rocíe el jugo de piña, el aceite de oliva y el vino blanco. Déjelo marinar preferiblemente de un día para el otro.
3. Precaliente el horno a 180ºC.
4. Forre una bandeja para hornear con papel de aluminio lo suficientemente largo para envolver el pernil.
5. Coloque el pernil sobre el papel aluminio.
6. Luego, cubra el pernil con rebanadas finas de piña sin cáscara.
7. Embrulhe o pernil com a folha de alumínio e leve ao forno por cerca de 2 horas. Envuelva el pernil con papel auminio y llévelo al horno durante unas 2 horas.
8. Después de dos horas, desenvuelva el pernil y déjelo cocinar al descubierto para que se dore.

9 Cepille o riegue con los jugos de la carne. Mientras tanto, corte la piña restante en cubos pequeños.

10 Caliente el Gallo Reserva Aceite de Oliva Virgen Extra en una sartén, agregue la piña, saltee durante unos minutos y agregue el azúcar.

11 Deje que esta última se derrita y caramelice ligeramente la piña. Espolvoree con tomillo.

12 Sirva el pernil en rodajas con los cubos de piña y una ensalada.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

Carne · Rápido · Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne · Médio · Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne · Médio · Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne · Demorado · Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne · Demorado · Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide