

PERNIL DO QUEMIRO

INGREDIENTES

3 kg de pernil
2 xícaras de azeite de oliva
3 cebolas médias cortadas
4 dentes de alhos
2 ramos de cebolinha verde e cheiro-verde
1 colher rasa de sal fino
1 colher rasa de páprica picante
1 colher rasa de pimenta preta moída
3 colheres de molho de soja
suco de 1 laranja
2 limões
abacaxis em rodela
1 litro de água
250 g de bacon
canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Lave na água corrente o pernil e reserve
No liquidificador acrescente todos os ingredientes, menos o abacaxi e o bacon, e bata por 3 minutos
Vire o pernil com a parte do couro para baixo
Faça vários furos com auxílio de uma faca
Coloque o bacon em pedaços não muito grandes dentro dos furos no pernil
Adicione o tempero batido do liquidificador em todo o pernil
Deixe em uma vasilha descansando por 14 horas
Embrulhe no papel alumínio, deixando a parte do couro pra cima
Para cada 1kg de carne, coloque 1 hora de forno a 180
Retire do forno
Quando faltar 15 minutos, acrescentar o abacaxi em rodela com canela por cima
Aprecie acompanhado de arroz branco e maionese

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12781-pernil-do-quemiro.html>