

## Joelho de Porco

Da Cozinha do Nelson

Imprimir

Esta receita eu vi pela primeira vez no livro de receitas da minha mãe (Dioraci Rambo Urtassum) *Delícias, Aromas e Vidas* Pork Knuckle. Como muitas das receitas da minha mãe, esta é uma receita simples, mas surpreendentemente deliciosa. Se você quiser uma receita mais elaborada, confira Joelho de porco de 12 horas.

### Ingredientes:

- 1 ou 2 joelhos de porco
- sal
- 2 colheres de sopa de óleo sem sabor
- 1 cebola grande, cortada
- 2 dentes de alho picados
- 1 pimenta vermelha em vinagre, sem as sementes, picadas (eu gosto de usar duas pimentas de cheiro)

### Procedimento:

#### 1. Temperando os joelhos

- Esfregue os joelhos de porco com sal e com pimenta vermelha.
- Coloque na geladeira por pelo menos duas horas, ou até 24 horas.

#### 2. Dore os joelhos

- Esfregue o alho picado nos joelhos.
- Despeje o óleo em uma frigideira e coloque em fogo moderado até ficar quente.
- Dore levemente em todos os lados das patas.
- Transfira para uma panela de pressão.
- Adicione a cebola cortada.
- Adicione água suficiente para cobrir as patas (cerca de 3 xícaras).
- Feche a panela de pressão leve a pressão em fogo moderado.
- Cozinhe sob pressão por cerca de 30 minutos.
- Você pode deixar esfriar na panela de pressão ou pode colocar a panela de pressão sob água corrente fria, levantando um pouquinho a válvula de vapor sob a água corrente.
- Use um garfo para ver se os joelhos estão macios. Se eles não são suficientemente macios, cubra a panela de pressão, volte à pressão e cozinhe por mais 10 minutos.
- Cozinhe sem a tampa para reduzir o líquido.
- Desligue o fogo, mova a panela para o lado.
- Retire os joelhos de porco para um prato.
- Apoie um lado do pote com algo, como uma placa de madeira, de modo que ele assente inclinado. Deixe repousar por cerca de cinco minutos para que a gordura flutua no topo.
- Prove e corrija o tempero, se necessário.
- Sirva quente com batatas descascadas cozidas separadamente com apenas sal.