

Joelho de Porco de Doze Horas

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

De vez em quando, compramos um porco inteiro de uma pequena produtora local em Edmonton. Ela cria suínos ibéricos negros que têm um sabor muito distinto, quase doce. Quando você compra um porco inteiro, você tem que decidir o que fazer com todas as partes. Eu me deparei com esta receita, criada pela Charla Padilla, do Madison's Grill em Edmonton, publicada em *The Tomato* em 2014. Faz um delicioso prato e a maior parte do cozimento é sem supervisão. Se você quiser um prato mais simples, e muito delicioso, confira Pork Knuckle.

Ingredientes:

- 6 joelhos de porco
- sal e pimenta moída
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola média, picada
- 2 cenouras médias, picadas
- 2 talos de de aipo, picadas
- 6 dentes de alho picados
- 1 xícara de vinho seco
- 6 xícaras de vegetais (ou água)
- 3 ramos de alecrim
- 2 folhas de louro
- 2 ramos de tomilho

Procedimento:

1. Dourando os joelhos

- Pré-aqueça o forno a 200 C.
- Tempere as patas com sal e pimenta.
- Forre uma assadeira com borda com papel alumínio e coloque uma grade sobre a assadeira.
- Coloque os joelhos de porco na grade e asse no forno por cerca de 20 minutos ou até que estejam douradas.
- Remova os joelhos do forno e reduza o forno para 120 C.

2. Faça a base de sabor

- Em uma panela de fundo grosso que pode acomodar joelhos de porco mais tarde, refogue a cebola, as cenouras, o aipo e o alho até ficar amolecido e levemente dourados.
- Adicione o vinho e leve a ferver por cerca de 2 minutos.
- Despeje o estoque de vegetais (ou água) e leve a ferver de novo.
- Adicione o alecrim, o tomilho.

- Coloque os joelhos de porco na panela de forma que estejam quase submersos.

3. Braise

- Cubra a panela e coloque no forno a 250 F por 12 horas ou até que a carne esteja muito macia.
- Uma vez que esteja cozido, transfira os joelhos de porco assados para um grande prato fundo. Cubra e mantenha quente (você pode colocá-lo de volta no forno ainda quente e desligado).

4. Finish the Sauce

- Usando um coador grande, coe o líquido, pressionando bem os sólidos.
- Retorne o líquido ao pote e ferva até reduzir a umas quatro xícaras, cerca de 20 minutos.
- Desligue o fogo, mova o pote para o lado, apoie um lado do pote com algo, como uma tabua de madeira, de modo que ele fique inclinado. Deixe repousar por cerca de cinco minutos para que a gordura flutua para cima.
- Com uma colher grande remova o excesso de gordura e descarte.
- Despeje o molho sobre as patas e sirva.