

Finalmente uma receita de "pork belly" com o "crackling" :)

OK, numa versão mais portuguesa, barriga de porco com pele estaladiça, tipo torresmo. A receita já andava a "marinar" na minha mente há muito tempo (culpa do Masterchef Australia), e quando finalmente comprei um pedaço de barriga de porco não pude resistir! Consultei várias receitas online, e acabei por dar um tempero mais parecido aos assados portugueses.

Já tinha testado a receita antes, mas não havia máquina fotográfica disponível. Mas ainda bem porque esta segunda experiência correu ainda melhor, ficou ainda mais saboroso!

Os tempos que indico na receita não serão para seguir à risca porque o meu forno não tem termostato, e não posso por isso indicar com exactidão temperaturas e tempos associados.

Esta receita fez-me também perceber que por muito que goste de receitas vegetarianas não poderei nunca abandonar o consumo de carne!

Não vou indicar quantidades de ingredientes, fiz tudo sem pesar, "a olho".



"Pork Belly with crackling"

Ingredientes:

- um pedaço de barriga de porco (à temperatura ambiente)

- alecrim fresco
- sal
- pimenta preta, moída na hora
- dentes de alho picados
- azeite

Acompanhamento:

- batatas em "cubos"
- cenouras em "cubos"
-
- cebola em "cubos"
-
- dentes de alho com a pele
- alecrim, sal e pimenta
- azeite q.b.

Preparação:

Em primeiro lugar pré-aquecer o forno em temperatura bem alta.

Pegar no pedaço de barriga de porco e fazer cortes na pele /courato até quase atingir a carne. Os cortes não devem ser muito espaçados. Usar uma faca o mais afiada possível, e ter a peça de carne bem limpa e seca.

Colocar as folhas de alecrim (fresco) ligeiramente picadas, o sal, a pimenta, os dentes de alho picados e um pouco de azeite num almofariz e mexer bem até se transformar numa pasta. (Se o alecrim não for bem picado ficarão pequenos pedaços, mas não há problema.)

Barrar a carne, já com os golpes, com a pasta de temperos. Enfiar a pasta nos pequenos cortes e não esquecer de barrar toda a peça.

Colocar a peça de carne temperada numa grelha, colocada num tabuleiro. (O tabuleiro deve ser fundo o suficiente para mais tarde colocar lá o acompanhamento.)

Levar a carne ao forno bem quente durante cerca de 40 minutos, até a pele começar a formar algumas bolhas.



- 1 - pedaço de carne devidamente cortado e já barrado com a pasta de temperos/ 2 - Quando se acrescenta o acompanhamento / 3 - a carne pronta, a descansar

Preparar, entretanto, o acompanhamento. As batatas devem ser cortadas em cubos, assim

como as cenouras e a cebola. Os dentes de alho (recomendo usar bastantes) devem ir com a pele - ficam com um sabor completamente diferente, mais adocicado, assados com a pele. Temperar com alecrim picado, sal e pimenta a gosto. Acrescentar também um fio de azeite e envolver.

Passado este tempo (os cerca de 40 minutos) reduzir a temperatura para forno médio e colocar o acompanhamento dentro do tabuleiro, que tem já alguma gordura que derreteu da carne. As batatas poderão demorar cerca de 45, 50 minutos a cozinhar. Vigiar de vez em quando, para que não peguem, e mexer. Assim que as batatas estiverem macias retirar do tabuleiro e reservar.

Nesta altura, com o acompanhamento fora do forno, subir novamente a temperatura do forno para terminar a carne. Poderá demorar mais 30 a 40 minutos, a pele deverá ficar tostada e com algumas bolhas e dura ao toque.

Retirar a carne e deixar repousar alguns minutos e só depois cortar para servir. (poderá aproveitar-se o calor do forno para reaquecer um pouco as batatas)



As fotos não fazem justiça ao sabor do prato, que é absolutamente delicioso! Um "estrago" que não se deve repetir muitas vezes, é uma bomba cheia de coisas que fazem mal - mas sabem tão, mas tão bem! Pelo menos uma vez há que testar!