



reteta-video.ro

Friptura de Pulpa de Porc cu Sos de Bere

Carnea de porc si berea se inteleg, dupa parererea mea, foarte bine. Ele se completeaza, atunci cand langa fripturica pui un aburit cu bere. Dar parca si mai bine, daca fierbi bucata de carne incet si indelung si o "imbeci" in acelasi pahar cu bere. **Friptura de porc** se fragezeste si se parfumeaza, iar mesenii o vor savura cu placere. Se pregateste fara prea mult efort, mai ales atunci cand ai multe de facut si timpul este foarte scurt (aproape mereu!). Eu am ales sa fac o **friptura dintr-o bucata de pulpa de porc intreaga** puteti sa folositi si spata, cotlet sau chiar si muschiulet. Orice ati alege, sigur masa voastra de Craciun va fi apreciata de familie. Rumenita, cu un sos de legume aromat, poate sa devina chiar preferata voastra. **Pulpa de porc** se fierbe inabusit pe aragaz, acoperit cu capac, la foc mic, aproape 3 ore. Spata sau cotletul se fac mai repede, cam o ora si jumatate (in general cam 45 minute pentru fiecare kilogram de carne de porc), pana cand daca o intepam cu o scobitoare elibereaza sucuri clare, dar daca aveti ceva mai mult timp (cuptorul liber), puteti sa o puneti, tot acoperita si in cuptor. Condimentati dupa gusturile voastre, eu am ales ghimbir si chimen, si **pulpa de porc cu sosul de bere** delicios!

INGREDIENTE FRIPTURA DE PULPA DE PORC INTREAGA CU SOS DE BERE

1,5 Kg de pulpa de porc (spata sau cotlet)
500 ml de bere
2 rosii decojite
un ardei, curatat si spalat
un morcov curatat si spalat
o ceapa curatata si spalata
3 linguri cu ulei
6-7 catei mici de usturoi, curatati si spalati
2 foi de dafin
un varf de lingurita cu praf de ghimbir
o jumatate de lingurita cu boabe de piper
o jumatate de lingurita cu chimen
sare
piper proaspat macinat
o cana cu apa

MOD DE PREPARARE

FRIPTURA DE PULPA DE PORC INTREAGA CU SOS DE BERE

PASUL 1

Condimentam pulpa de porc cu sare, piper macinat si praf de ghimbir si intindem bine condimentele, pe toate partile.

PASUL 2

Pregatim aragazul si o cratita mare, in care punem uleiul.

PASUL 3

Adaugam bucata de carne de porc si o rumenim usor pe toate partile.

PASUL 4

Turnam apa si berea. Punem boabele de piper, chimenul si frunzele de dafin si lasam sa fiarba acoperit, la foc mic, aproximativ 3 ore.

PASUL 5

Taiem ceapa in sferturi. Tocam morcovii in cubulete (nu foarte mici), ardeiul in fasii si rosiile in felii.

PASUL 6

Din cand in cand verificam carnea si mai adaugam apa (sau bere) si lasam sa fiarba pana cand carnea este moale si se rupe usor de furculita.

PASUL 7

Punem apoi in cratita ceapa, usturoiul, morcovii, ardeiul si rosiile. Condimentam cu sare si piper macinat.

PASUL 8

Acoperim din nou cratita cu capac si lasam friptura de porc cu sos de bere sa mai fiarba 30 de minute.

PASUL 9

Inchidem aragazul si lasam friptura de porc sa se odihneasca 10-15 minute.

PASUL 10

Servim cu cartofi natur sau alte legume fierte si salata.

Aceasta este recomandarea Reteta- Video pentru

Friptura de Pulpa de Porc Intreaga.

POFTA BUNA!