



reteta-video.ro

Jambon (Pulpa) de Porc la Cuptor

Vedeta zilei este **jambonul de porc la cuptor**! De ce? Pai poti sa ramai indiferent in fata unei **fripturi din pulpa de porc la cuptor** cu o carne frageda si aromata si un sorici crocant si lipicios? Greu, foarte greu!!!! Iar cand gasesti o bucata zdravana de **ciolan proaspat de porc cu os si sorici**, de mai mare frumusetea, primul gand iti zboara la ce dezmat culinar o sa fie la tine in bucatarie. Si acum, sa fim sinceri! Rasolul de porc e o bucata de carne destul de ieftina, in comparatie cu altele, dar are cam tot ce poti sa-ti doresti. Si nici nu este complicat de pregatit, doar ca dureaza cam multicel. E drept insa ca nu trebuie sa-i faci mai nimic, ci doar sa lasi **piciorul de porc** sa se marineze si apoi sa se coaca incet in cuptor. Iar daca nu gasiti **ciolan feliat de porc**, il puteti inlocui cu ceafa, fleica sau piept de porc, important este sa aveti o bucata groasa de carne. Inainte de a ne decide sa pregatim ciolanul de porc cu os si sorici la cuptor e bine sa ne organizam putin. Nu pentru ca avem mare lucru de facut, ci pentru ca secretul unui **rasol de porc la cuptor fraged** de se rupe cu o furculita este sa-l lasam macar cateva ore la rece intr-o marinada. Practic asta e tot ce avem de facut! Iar cat timp felia de jambon este la cuptor, putem sa ne vedem de altele. Doar mai trecem din cand in cand pe langa cuptor si verificam daca sosul din tava nu a scazut. Haideti ca-i chiar cea mai simpla **friptura de porc** posibila! Si-ti vine sa te lingi pe degete apoi! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE JAMBON (PULPA DE PORC) LA CUPTOR

o bucata mare de jambon de porc, groasa de cam 4-5 cm, cu grasime, sorici si os, de cam 1,4-1,5 kg
2 cepe, curatate si spalate
150 ml de vin alb
2 linguri cu ulei de masline
4 catei mari de usturoi, curatati si spalati
2-3 crengute de cimbru
o lingurita cu seminte de chimen
o lingurita cu boia de ardei (afumata)
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE JAMBON (PULPA DE PORC) LA CUPTOR

PASUL 1

Taiem ceapa solzisori. Zdrobim usturoiul si punem peste el boia de ardei (de preferat afumata), seminte de chimen, sare, piper proaspat macinat si uleiul de masline si amestecam bine.

PASUL 2

Cu un cutit bine ascutit taiem soriciul din 2 in 2 cm, pentru a nu se strange la copt. Inainte insa verificam ca nu are urme de par si, daca este cazul, il parlim (cu o torta de bucatarie). Ungem bine carnea, pe ambele parti, cu sosul de condimente si presaram deasupra crengutele de cimbru.

PASUL 3

Alegem o tava care sa cuprinda cat mai bine bucata de carne, sa nu fie prea larga, punem ceapa intr-un start uniform si asezam ciolanul de porc deasupra. Turnam pe langa el vinul alb, il acoperim si punem rasolul de porc in frigider pentru cateva ore, cel mai bine peste noapte.

PASUL 4

Apoi incalzim cuptorul, scoatem pulpa de porc din frigider, o lasam sa ajunga la temperatura camerei si o punem in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 45 de minute, acoperita cu o hartie de copt usor umezita.

PASUL 5

Dupa acest timp o scoatem din cuptor, o intoarcem cu atentie si pe cealalta parte si o punem inapoi in cuptor, la 180 de grade, pentru inca 30 de minute, tot acoperita. Din cand in cand verificam ca avem suficient sos in tava si, daca este cazul, mai adaugam putina apa calda.

PASUL 6

Atunci cand carnea de porc este deja moale si frageda, desfacem hartia de deasupra si o mai lasam in cuptor inca 30 de minute, tot la 180 de grade, cat sa se rumeneasca, stropind-o din cand in cand cu sosul format in tava.

PASUL 7

O lasam sa se odihneasca 10-15 minute, apoi o putem servi cu aproape orice garnitura, legume coapte sau fierte la abur, varza calita, cartofi gratinati sau piure si muraturi. Sosul din tava este numai bun de adunat cu bucati de paine iar, daca mai raman cateva bucatele de ciolan, sunt excelente in sandwich-uri cu friptura rece.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Jambon (Pulpa) de Porc la Cuptor.

POFTA BUNA!