Pernil ao Limão com Batatas Douradas

www.receitasdafia.com/receitas/pernil-ao-limao-com-batatas-douradas

Aprenda a fazer um delicioso pernil assado ao limão com batatas douradas irresistível !



195 min 11 porções

Ingredientes

- 2,5 kg de pernil
- 1 pimentão verde cortado
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 2 cebolas médias cortadas
- 6 dentes de alho
- 200 ml caldo de carne (2 cubos de caldo de carne dissolvidos em 200 ml de água)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 250 ml de vinagre branco
- 6 batatas médias descascadas e cortadas em rodelas ou fatias

Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata o pimentão, suco de limão, azeite, cebolas, alho, caldo de carne, sal e pimenta até obter uma pasta homogênea. Reserve.
2. Em uma tigela, coloque o pernil e regue-o com o vinagre. Deixe descansar por 30 minutos e depois lave o pernil em água corrente.
3. Em uma assadeira, faça pequenos furos no pernil e esfregue a pasta de temperos por toda a carne.
4. Cubra a assadeira com plástico filme e deixe marinar na geladeira por pelo menos 12 horas.
5. Preaqueça o forno a 200°C. Retire o plástico da assadeira e cubra com papel alumínio. Asse por 1 hora.
6. Retire o papel alumínio, coloque as batatas ao redor do pernil e cubra novamente com papel alumínio. Asse por mais 30 minutos.
7. Retire o papel alumínio e deixe dourar no forno por cerca de 1 hora.
8. Retire o pernil do forno, deixe descansar por alguns minutos e sirva acompanhado das batatas douradas. Bom apetite!