

PERNIL ROSTIT

(Alfarería Rosa)

Salar la cuixa, fer uns talls a la pell i posar-la en una cassola de fang. Macerar-la amb el vi, el conyac, el pebre i les herbes aromàtiques. Amb una xeringa injectar a la carn el líquid de la maceració diverses vegades i anar regant tota la cuixa de tant en tant, donant-li la volta perquè s'impregni bé del líquid.

Introduir la cassola en el forn a 180 °C més o menys, primer amb la pell cap a baix durant uns 40 minuts. Deixar-la uns 45 minuts més tapant-la amb paper d'alumini perquè no es cremi. Treure el paper i deixar que es torri.

Donar-li la volta i regar-la una mica amb la seva pròpia salsa. Tornar a tapar amb el paper d'alumini i uns altres 45 minuts, més o menys. Treure el paper i deixar que es torri. Si falta líquid se li pot afegir una mica d'oli o vi rebaixat amb aigua.

Mentrestant, pelar les patates, les cebes i les pastanagues, posar-les en una safata i ruixar-les amb oli d'oliva, mig got d'aigua, sal i pebre.

Introduir-les en el forn per espai d'1 hora. També es poden posar a la mateixa safata amb la carn. Si no agrada aquesta guarnició, es pot acompanyar amb panotxes de blat de moro, carxofes o qualsevol altra verdura que agradi.

A menys temperatura més temps i com més lent es cuini, més saborós surt. També depèn del pes del pernil i de l'experiència de cadascú.

Si les patates i les cebes es dauren massa es tapen amb paper d'alumini.

Per saber si la carn està feta, introduïm un punxó llarg, fixant-nos en el suc que surti: si és rosat la carn no està cuïta del centre, si no surt líquid la traiem immediatament, perquè pot estar resseca. L'ideal és que surti una mica de líquid transparent, també depèn del gust de cadascú.