



## PORCO PRETO ALENTEJANO

### INGREDIENTES

Presas de porco aparada, aprox 200gr

1 marmelo

Manteiga

2 Caçarolas

Puré de nabo

Espigos

Folhas de nabiça

Nabos pequenos

Flor de sal

Alho

Tomilho

Limão

### PREPARAÇÃO

Para o puré de nabo, coza os nabos em leite e água com alho e tomilho até cederem à faca, mas ainda firmes. Escorra e junte no liquidificador com um pouco de sal, manteiga, natas e mostarda. Processe e passe por um coador.

Para o marmelo, asse a 200°C com papel de alumínio cerca de 20 min, corte em pedaços irregulares e salteie em manteiga passados em açúcar.

Grelhe a presa apenas com azeite e sal. Deixe descansar e volte a levar ao grelhador.

Repita este processo 3 vezes, para que a cozedura seja homogénea e a carne não perca muitos sucus.

Salteie os espigos já escaldados anteriormente, com um dente de alho, manteiga e sumo de limão.

Corte a carne contra o veio e sirva de imediato.

CHEF PEDRO PENA BASTOS  
LOCAL HERDADE DO ESPORÃO  
REGIÃO ALENTEJO

AZEITE OLIVAL DOS ARRIFES  
VINHO VINHO DE TALHA MORETO

