



## A MATANÇA DO PORCO

### INGREDIENTES

4 Alfaces Sucrine (preferencialmente)

#### MASSA

2kg Pimentos vermelhos  
2 kg Sal grosso

10gr Cominhos  
12gr Alho seco  
23 gr pimentão de la vera  
75gr Vinagre de vinho tinto  
140gr Azeite

#### VINAGRE DE BETERRABA

Sumo de beterraba  
Vinagre de vinho tinto

#### CARNE E JUS

100gr chalota  
100gr tomilho  
1 gr Morcela  
3 lt Demi glace

1lt de óleo de grainha de uva  
800 gr Presa de porco Alentejano

CHEF **JOÃO RODRIGUES**  
LOCAL **HERDADE DO ESPORÃO**  
REGIÃO **ALENTEJO**

VINHO **ESPORÃO COLHEITA TINTO 2015**  
AZEITE **ESPORÃO AZEITE BIOLÓGICO**  
**OLIVAL DOS ARRIFES**



Madeira

Açores



## PREPARAÇÃO

Limpar os pimentos e colocar em sal 48 horas. Retirar lavar e triturar com os restantes ingredientes até obter uma pasta. Barrar as alfaces com a pasta e grelhar, ir pincelando e virando sempre até estarem com a textura certa.

## VINAGRE DE BETERRABA

Juntar os dois e passar numa etamine.

## CARNE E JUS

Puxar a chalota e a morcela e o tomilho limão e juntar a demi glace. Deixar infundir bem e passar. Grelhar as presas, dar o ponto pretendido e cortar.

## EMPRATAMENTO

Fatiar a presa e servir com meia alface por cima, por baixo o jus de morcela e vinagre de beterraba espalhado no Prato.

Bom apetite.



Madeira

Açores



Veja o vídeo da receita no Youtube e subscreva o nosso canal

