

# PERNIL DO QUEMIRO

## INGREDIENTES

3 kg de pernil  
2 xícaras de azeite de oliva  
3 cebolas médias cortadas  
4 dentes de alhos  
2 ramos de cebolinha verde e cheiro-verde  
1 colher rasa de sal fino  
1 colher rasa de páprica picante  
1 colher rasa de pimenta preta moída  
3 colheres de molho de soja  
suco de 1 laranja  
2 limões  
abacaxis em rodelas  
1 litro de agua  
250 g de bacon  
canela em pó a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave na água corrente o pernil e reserve  
No liquidificador acrescente todos os ingredientes, menos o abacaxi e o bacon, e bata por 3 minutos  
Vire o pernil com a parte do couro para baixo  
Faça vários furos com auxilio de uma faca  
Coloque o bacon em pedaços não muito grandes dentro dos furos no pernil  
Adicione o tempero batido do liquidificador em todo o pernil  
Deixe em uma vasilha descansando por 14 horas  
Embrulhe no papel alumínio, deixando a parte do couro pra cima  
Para cada 1kg de carne, coloque 1 hora de forno a 180  
Retire do forno  
Quando faltar 15 minutos, acrescentar o abacaxi em rodelas com canela por cima  
Aprecie acompanhado de arroz branco e maionese

<https://areceitadavez.com.br/receita/12781-pernil-do-quemiro.html>