

# 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 rodela  
1 litro de água  
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 auxílio 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 rodela com canela por cima

Aprecie acompanhado de arroz branco e maionese

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