

3 Σεπτεμβρίου 2019

Χοιρινό κότσι με μαύρη μπύρα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

Για το κότσι

1 χοιρινό κότσι 1600 γρ. χωρίς δέρμα

4 πράσα, χοντροκομμένα
2 πατάτες, χοντροκομμένες
2 καρότα, χοντροκομμένα
3 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένες
500 ml μαύρη μπίρα
λίγο ελαιόλαδο
ξύσμα από 1 πορτοκάλι
αλάτι
πιπέρι

Για τη σάλτσα

1 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένη
2 κ.σ. μέλι
2 κ.σ. μουστάρδα
3 κ.σ. βούτυρο
χυμό από 3 πορτοκάλια
αλάτι
πιπέρι

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το κότσι

Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 180ο C με αέρα.

Ψιλοκόβουμε το σκόρδο.

Τρυπάμε το κότσι σε 5 σημεία (στους μυς και στο ψαχνό) με το μαχαίρι και ρίχνουμε μέσα αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και κλείνουμε με το σκόρδο.

Τοποθετούμε το κότσι μέσα στη γάστρα, τα πράσα χοντροκομμένα και μόνο το λευκό μέρος τους, την πατάτα χοντροκομμένη και τα καρότα καθαρισμένα και χοντροκομμένα.

Προσθέτουμε και τη μαύρη μπίρα.

Κλείνουμε τη γάστρα με καπάκι και ψήνουμε για 2,5 ώρες ή στους 170ο C για 3 ώρες.

Αφαιρούμε τα λαχανικά και το κότσι σε ένα πιάτο και περιχύνουμε με τη σάλτσα μας.

Για τη σάλτσα

Σουρώνουμε το ζουμί από το κότσι.

Σε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά ρίχνουμε το ζουμί, το βούτυρο, τη μουστάρδα, το μέλι, το σκόρδο, τον χυμό πορτοκαλιού, αλάτι και πιπέρι και αφήνουμε 5-10 λεπτά

μέχρι που να γλασάρει και να δέσει.

Πηγή: akispetretzikis.com