Hoofdgerechten

Pernil (Puerto Ricaanse langzaam geroosterde varkensschouder)

Een varkensschouder met botten, begraven in knoflook-sazón adobo en 24 uur gemarineerd, vervolgens laag en langzaam geroosterd tot het vlees zacht uit elkaar valt - en vervolgens hoog geblazen om de dikke schil te transformeren in de knapperige, verpletterende cuerito die het meest begeerde deel van het hele gerecht is.

Tijd 600 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3500 g Varkensschouder met been (picknick- of Boston-kont), met vel
- ☐ 12 g Gedroogde oregano
- ☐ 8 g Zwarte peper, grof gemalen
- ☐ 40 g Olijfolie
- ☐ 6 g Gemalen komijn
- ☐ 20 g Grof zeezout (voor de huid)
- ☐ 40 gram knoflookteentjes
- ☐ 30 g Fijn zeezout
- ☐ 45 g Witte wijnazijn
- ☐ 12 g Sazón (met achiote/culantro-mengsel)
- ☐ 20 g Verse koriander met stengels, grof gehakt

Zo maak je het.

01 Gebruik een pilón (vijzel en stamper) of keukenmachine en maal de knoflook, oregano, zout, peper en komijn tot een ruwe pasta. Voeg azijn en olijfolie toe en meng tot een dikke, scherpe adobo. Roer de sazón en koriander erdoor. De pasta moet dik genoeg zijn om in de incisies te drukken zonder eruit te vallen.

02 Kerf de huid in met een kruisarceringspatroon, waarbij u de huid en het vet doorsnijdt, maar niet het vlees. Maak met een dun, scherp mes 20-30 diepe inkepingen in het hele vlees (onder en rond de huidflap) en druk met uw vinger een royale hoeveelheid adobo in elk vlees. Wrijf de resterende adobo over het vlees. Wrijf grof zout alleen over de hele huid. Leg het in een braadslede, met het vel naar boven, onbedekt, in de koelkast gedurende 24-36 uur.

03 Leg het varkensvlees met de velkant naar boven op een rooster in een diepe braadpan. Voeg 2 kopjes water toe aan de bodem van de pan. Dek het goed af met folie. Rooster op 160 C (325 F) gedurende 5-6 uur (ongeveer 1,5 uur per kilogram). Het varkensvlees is klaar als een direct afleesbare thermometer op het dikste deel 90 C (195 F) aangeeft; deze temperatuur zorgt ervoor dat al het collageen is omgezet in gelatine.

04 Verwijder de folie en verhoog de oven tot 230 C (450 F). Rooster onafgedekt gedurende 30-45 minuten, voortdurend in de gaten houdend, totdat het vel bubbelt en uiteenvalt in een gouden cuerito (knetterend). Draai de pan elke 10 minuten. De huid moet van bleek en gestoomd naar blaren en goudkleurig gaan. Luister naar het knetterende, knallende geluid.

05 Rust onbedekt gedurende 15 minuten. Snijd het vlees in grote stukken met twee vorken; pernil mag niet in plakjes worden gesneden, maar moet worden getrokken. Houd de cuerito intact en breek deze afzonderlijk in stukken, waarbij u deze eerlijk verdeelt. Serveer met arroz con gandules en tostones.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / pernil