

Sanduíche pulled pork e coleslaw

Final de semana, Gourmet, Pé na Jaca, Receitas

Quem disser que não gosta de um sanduíche pulled pork e coleslaw só pode estar mentindo: A combinação perfeita da carne suína desfiada suculenta e o sabor marcante de uma salada de repolho tipicamente americana. Ai ai, como resistir?

Impossível! ☺ Aprenda a fazer esse sanduíche de dar água na boca.☺

Ingredientes:

8 pães redondos
1 sobrepaleta suína Alegria
4 laranjas
2 cebolas
4 dentes de alho
2 folhas de louro
1 colher de páprica defumada
2 xícaras de repolho roxo picado
2 xícaras de repolho branco picado
500g de maionese
Sal e pimenta preta a gosto

Modo de preparo:

Tempere a carne com sal e pimenta, junte a cebola e o alho picados, o suco de laranja, o louro, a páprica e deixar marinando por 24h. Depois, coloque todo o conteúdo numa panela de pressão e cozinhe por 25 minutos (conte o tempo assim que pegar pressão). Desfie a carne e misture o caldo que sobrar na panela.

Para a coleslaw: misture os repolhos e tempere com sal e pimenta. Misture a maionese e conserve gelado. Para montar os sanduíches: corte o pão ao meio, coloque a coleslaw na parte de baixo e cubra com uma camada generosa da carne suína desfiada. Tampe o pão e prenda com um palito grande para não desmanchar até o momento de comer. E está pronto!
