

# *Pernil de cordeiro com couscous*

## **1 . Ingredientes**

### ***Para o pernil 6 porções***

Pernil de cordeiro - 1

Bacon em fatias

Dentes de alho picados - 2

Folhas de alecrim

Sal

Pimenta

Azeite

Champignons de Paris

Shitaki em julianas

Shimeji fatiados

### ***Para a Farofa***

Couscous - 1 pacote

Tiras de bacon do pernil picadas

Cebola batida

Azeite

Manteiga

Sal

Cheiro verde

*Continua...*



# *Pernil de cordeiro com couscous*

## **2 , Instruções**

### ***Para o pernil***

Tempere o pernil com sal, pimenta e azeite.

Faça pequenos furos na carne e recheie com uma mistura de alho, bacon e alecrim batidinhos e misturados.

Envolva o pernil com tiras de bacon e leve ao forno por 30 minutos coberto com papel alumínio.

Retire o papel, espalhe 50 ml de cognac e um pouco de caldo de carne.

Deixe corar por 10 minutos.

Retire o pernil e deglance o tabuleiro com caldo de carne e alecrim, vire numa panela e leve ao fogo para reduzir.

Refogue os cogumelos no azeite e junte ao molho.

### ***Para a farofa***

Hidrate o couscous com 500 ml de caldo de carne quente. Solte os grumos com as mãos.

Numa panela, doure a cebola na manteiga e azeite.

Junte os torresminhos de bacon e o couscous.

Tempere com sal, pimenta e cheiro verde.

Sirva as fatias de carne e tempere com o caldo do tabuleiro.

Acompanhe com a farofa e legumes de sua preferência.