

15 Μαΐου 2016

Κότσι χοιρινό με μέλι, μουστάρδα dijon και μπίρα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Ιωάννα Σταμούλου-

Υλικά

2 χοιρινά κότσια (1.500γρ. το καθένα)
3 κουτ. σούπας αλάτι χοντρό
3 μέτρια ξερά κρεμμύδια, σε φέτες
4 δαφνόφυλλα
4 σκελίδες σκόρδου σε φετούλες
1 μπουκάλι μπίρα
½ λεμόνι
Για το άλειμμα
1/3 φλιτζανιού μέλι
1/3 φλιτζανιού μουστάρδα Maille Dijon Originale
ξύσμα και χυμός από ½ λεμόνι
1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Αποβραδίζ βάζετε τα κότσια σε άρμη. Ανακατεύετε μέσα σε μια μεγάλη λεκάνη με νερό 3-4 κουτ. σούπας χοντρό αλάτι και βυθίζετε μέσα τα κότσια. Την επομένη τα ξεπλένετε, τα σκουπίζετε και προθερμαίνετε το φούρνο στους 190οC.

Ανακατεύετε σε ένα μπολ το μέλι, τη μουστάρδα, το χυμό και το ξύσμα λεμονιού, το ελαιόλαδο, το αλάτι και το πιπέρι. Στρώνετε τα κρεμμύδια σε γάστρα ή σε ένα ταψί που θα χωράει και τα δύο κότσια και τοποθετείτε τα κότσια από πάνω, το ένα δίπλα στο άλλο και όρθια. Με ένα πινελάκι τα αλείφετε με το μίγμα και με όσο περισσέψει τα περιχύνετε.

Προσθέτετε στη γάστρα τα δαφνόφυλλα, τα σκόρδα, τη μισή μπίρα και τη φλούδα του μισού λεμονιού την οποία παίρνετε με ένα μαχαιράκι. Κλείνετε τη γάστρα ή σκεπάζετε το ταψί πρώτα με λαδόκολλα και μετά με αλουμινόχαρτο. Βάζετε το σκεύος στο πιο χαμηλό ράφι του φούρνου και ψήνετε για 30 λεπτά.

Μετά, χαμηλώνετε τη θερμοκρασία στους 150οC – 160οC και συνεχίζετε το ψήσιμο για άλλες 2½ ώρες, ώσπου να μαλακώσει το κρέας και η σάλτσα να μελώσει. Στο μέσον του ψησίματος θα χρειαστεί να προσθέσετε και την υπόλοιπη μπίρα.

Μετά τις 2½ ώρες ξεφουρνίζετε το φαγητό, ξεσκεπάζετε τη γάστρα ή αφαιρείτε τη λαδόκολλα και το αλουμινόχαρτο κι ανεβάζετε τη θερμοκρασία ξανά στους 200οC. Μαζεύετε τη σάλτσα και τα κρεμμύδια, σε μια σαλτσιέρα και πετάτε τη λεμονόφλουδα και τα δαφνόφυλλα. Τη διατηρείτε ζεστή. Ξαναβάζετε τη γάστρα ή το ταψί στο φούρνο και ψήνετε χωρίς καπάκι, για άλλα 15 – 20 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν τα κότσια.

Σερβίρετε τα κότσια σε μεγάλη πιατέλα. Συνοδεύετε με τη σάλτσα και γαρνιτούρα της επιλογής σας.

Πηγή: olivemagazine.gr