12 Ιουνίου 2016

Κότσι χοιρινό με μουστάρδα, μέλι και δεντρολίβανο

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Το κότσι είναι φαγητό της

υπομονής όμως το αποτέλεσμα επιβεβαιώνει την αναμονή και με το παραπάνω. Το αλείφουμε με ένα ωραίο μίγμα με μουστάρδα Maille Dijon au miel και το σιγομαγειρεύουμε στη γάστρα. Το αποτέλεσμα; Απερίγραπτης νοστιμιάς!
Μερίδες:6-8 Χρόνος προετοιμασίας:15΄ Χρόνος μαγειρέματος:3:50΄ Έτοιμο σε:0΄ Χρόνος αναμονής:8 ώρες
Υλικά

2 χοιρινά κότσια (1.500γρ. το καθένα)
3-4 κουτ. σούπας αλάτι χοντρό
3 μέτρια ξερά κρεμμύδια, σε φέτες
1 κλαδάκι δεντρολίβανο
2 σκελίδες σκόρδου σε φετούλες
2-3 δαφνόφυλλα
1 μπουκάλι μπίρα
1 πορτοκάλι
Για το άλειμμα

1/2 φλιτζανιού μουστάρδα Maille Dijon au miel
2 σκελίδες σκόρδου λιωμένες
ξύσμα από 1 πορτοκάλι
3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Αποβραδίς 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 τα πασπαλίζετε με αλάτι και πιπέρι. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200 βαθμούς.

Ανακατεύετε σε ένα μπολ τη μουστάρδα, το ελαιόλαδο, το λιωμένο σκόρδο. Στρώνετε τα κρεμμύδια σε γάστρα ή σε ένα ταψί που θα χωράει και τα δύο κότσια και τα τοποθετείτε 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 το δεντρολίβανο, τα σκόρδα, τη μισή μπίρα, το χυμό του πορτοκαλιού και τη φλούδα του, την οποία παίρνετε επιφανειακά 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 150- 160 βαθμούς και συνεχίζετε το

ψήσιμο για άλλες 3 ώρες, ώσπου να μαλακώσει το κρέας και να μελώσει η σάλτσα του. Στο μέσον του ψησίματος θα χρειαστεί να προσθέσετε και την υπόλοιπη μπίρα.

Μετά τις 3 ώρες ξεφουρνίζετε το φαγητό, ξεσκεπάζετε τη γάστρα ή αφαιρείτε τη λαδόκολλα και το αλουμινόχαρτο κι ανεβάζετε τη θερμοκρασία ξανά στους 200 βαθμούς. Μαζεύετε τη σάλτσα και τα κρεμμύδια, σε μια σαλτσιέρα και πετάτε την πορτοκαλόφλουδα 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 ή σε ξύλο κοπής. Συνοδεύετε με τη σάλτσα και γαρνιτούρα της επιλογής σας.

Πηγή:olivemagazine.gr