

Pastramă de Porc afumată – Cum se face pastrama – Mamă... deja îmi plouă în gură...



În rândurile următoare, voi dezvălui cum se pregătește pastrama de porc. Pastramă din ceafă de porc, condimentată după metode tradiționale și afumată timp de două zile prin alternarea fumului rece cu cel cald.

Pastramă de Porc afumată



De mult timp îmi doream să savurez o **pastramă de porc afumată**, mai exact o **pastramă din ceafă de porc, condimentată după metode tradiționale, afumată** timp de două zile prin alternarea fumului rece cu cel cald, pentru a obține **cea mai delicioasă pastramă de porc**.

- 5 kg ceafă de porc
- 15 gr sare la kg de carne
- 5 gr fulgi de ardei iute
- 5 gr boia dulce
- 5 gr boabe de muștar
- 5 gr coriandru
- 5 gr usturoi granulat
- 5 gr ceapă granulată
- 5 gr cimbru

- 4-5 frunzișuri de dafin
- 50 gr usturoi mărunțit
- 10 gr boabe de piper mărunțite

1. Amestecați toate condimentele pentru marinadă.
2. Puneți bucățile de carne într-un vas mare și turnați peste ele amestecul de condimente.



3. Lăsați carnea să se marineze la frigider timp de 3-5 zile, întorcând-o de câteva ori pe zi.
4. După marinare, scoateți carnea și clătiți-o bine sub jet de apă rece.
5. Puneți bucățile de carne într-un vas cu apă rece și lăsați-le să se desăreze pentru 2-3 ore, schimbând apa din oră în oră.



6. Scoateți carnea, uscați-o bine cu prosoape de hârtie și așezați-o pe un grătar la aer.
7. Lăsați carnea la aerisit pentru câteva ore sau peste noapte.
8. Preîncălziți fumătorea sau cuptorul la o temperatură scăzută de aproximativ 120 de grade Celsius.
9. Așezați bucățile de carne în fumătoare sau cuptor și fumați-le/coaceți-le la temperatură scăzută pentru aproximativ 4-6 ore sau până când ating o temperatură internă de 70 de grade Celsius.



10. După ce este gata, lăsați pastrama să se răcorească înainte de a o felia.

