



## Rillete de Lombo Suíno com Cebola Caramelizada

### Caldo de Vegetal

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **3 porções**

#### Ingredientes

##### Para o Rillette:

- 1 kg de pernil suíno em cubos médios (sem osso, sem excesso de gordura grossa)
- 400 g de banha de porco (ou o suficiente para cobrir a carne)
- 4 dentes de alho inteiros amassados
- 2 folhas de louro
- 1 ramo de tomilho ou alecrim
- Sal grosso e pimenta-do-reino a gosto
- Opcional: 50 ml de vinho branco seco

##### Para a Geleia de Cebola Roxa:

- 3 cebolas roxas médias, cortadas em fatias finas
- 2 colheres (sopa) de azeite ou manteiga
- 150 ml de caldo de carne Battuto's (reduzido até concentrar)**
- 100 ml de vinho do Porto (ou tinto seco)
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo (ou mel)
- 1 colher (chá) de vinagre balsâmico (opcional)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

##### Para servir:

- Torradinhas finas (baguete ou pão da sua preferência)
- Ramos de dill fresco
- Grãos de pimenta-rosa

#### Modo de Preparo

##### Para a Rillette:

- Tempere os cubos de pernil com sal, pimenta, alho e ervas. Se quiser, adicione o vinho branco e deixe marinar por algumas horas.
- Coloque a carne em panela funda e cubra com a banha. Cozinhe lentamente em fogo baixo ou forno a 140 °C por 3-4 horas, até a carne desmanchar.
- Retire a carne da gordura (reserve a banha). Desfie com garfo e misture parte da banha de volta, até ficar úmida e pastosa. Ajuste sal e pimenta.
- Coloque em potes ou ramequins, pressione bem e cubra com uma fina camada de banha. Leve à geladeira por pelo menos 12 horas.

##### Para a Geleia de Cebola Roxa:

- Refogue as cebolas no azeite em fogo baixo até ficarem macias e adocicadas (15-20 min).
- Deglaceie com vinho do Porto, raspando o fundo da panela.
- Acrescente o caldo de carne reduzido e o açúcar mascavo. Cozinhe até engrossar (10-15 min).
- Ajuste sal, pimenta e vinagre balsâmico, se quiser mais acidez.

##### Para a Montagem:

- Coloque a rillette em potinhos de vidro ou ramequins. Finalize com flor de sal, ramos de dill fresco e alguns grãos de pimenta rosa.
- Disponha as torradinhas em leque ao lado sobre a tábua ou prato.
- Sirva a geleia de cebola em um potinho separado ou em colher de porcelana ao lado.
- Opcional: polvilhe sementes de romã ou amêndoas laminadas sobre a rillette para charme extra.