

Porchetta chimichurri

Υλικά

- 3-3 ½ kg χοιρινό καρέ A/O με το δέρμα ή μισό γουρουνάκι γάλακτος A/O
- **100g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011 CL)**
- 50ml ελαιόλαδο
- ½ ματσάκι μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 2 κ. σ. φύλλα φρέσκο θυμάρι

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ, αναμειγνύουμε το Καρύκευμα Rub Chimichurri με το ελαιόλαδο και τα μυρωδικά.
2. Απλώνουμε σε έναν πάγκο το χοιρινό με την πλευρά του δέρματος προς τα κάτω και το αλείφουμε με το μείγμα που μόλις φτιάξαμε.
3. Ρολάρουμε το καρέ και με μια σακοράφα το ράβουμε σφιχτά με σπάγκο μαγειρικής. Τοποθετούμε στη βιτρίνα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160-170 °C για 2 ½ ώρες περίπου.

