

## Μοσχαρίσιο κότσι chimichurri

### Υλικά

- 1 τεμ. μοσχαρίσιο κότσι (περίπου 2 ½ kg)
- **100g Μαρινάτα Chimichurri (Κωδ. 50622)**
- **50g Μαρινάτα Dry Μοσχάρι (Κωδ. 51007)**
- 1 ½ lt νερό κρύο
- 1 κλωνάρι φρέσκο δενδρολίβανο
- 2kg baby λαχανικά (πατάτες, καρότα, σέλερυ)

### Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε το κόκαλο από το κότσι.
2. Αναμειγνύουμε στο νερό τη Μαρινάτα Dry και στην άλμη αυτή μαρινάρουμε το κρέας για 4-12 ώρες.
3. Κόβουμε με την κορδέλα στη μέση το κόκαλο από το κότσι και το κόκαλο του μηρού.
4. Στον πάγκο κοπής απλώνουμε το κρέας και μαρινάρουμε εσωτερικά με τη μισή Μαρινάτα Chimichurri. Με ένα κουτάλι αφαιρούμε το μεδούλι από το κόκαλο του μηρού και το τοποθετούμε στη μέση από το κότσι μαζί με το κόκαλό του (το οποίο έχουμε κόψει στη μέση), και κλείνουμε με σπάγκο.
5. Σε μεγάλο πυρίμαχο σκεύος, τοποθετούμε τα λαχανικά και από πάνω το κότσι. Περιχύνουμε με την υπόλοιπη Μαρινάτα το κρέας και τα λαχανικά. Αρωματίζουμε, τέλος, με φύλλα φρέσκου δενδρολίβανου.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο σκεπασμένο στους 180 °C για 40 λεπτά. Αφαιρούμε τα λαχανικά και συνεχίζουμε το ψήσιμο σκεπασμένο για άλλες 2 ώρες. Ελέγχουμε τακτικά για υγρά.

