

Χοιρινό κότσι μπύρας με πατάτες

Υλικά

- 2 χοιρινά κότσια 1 ½ - 2kg (προαιρετικά με δέρμα)
- **150-200g Μαρινάτα Μπύρας (Κωδ. 50632)**
- **10g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- 200g σκληρό τυρί
- 150g καρότα σε φέτες
- 500g πατάτες baby
- 2 φύλλα δάφνης
- 50ml ελαιόλαδο
- 100ml μπύρα μαύρη (προαιρετικά)

Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε τα κότσια και ανοίγουμε το κρέας με ένα μαχαίρι για να το γεμίσουμε.
2. Απλώνουμε λίγη από τη Μαρινάτα και τη μισή Πάστα Σκόρδου εσωτερικά και προσθέτουμε στη μέση το τυρί κομμένο σε μπαστούνια. Κλείνουμε προσεκτικά με σπάγκο ή περνάμε στο δίχτυ.
3. Μαρινάρουμε τα κότσια με τη Μαρινάτα Μπύρας εξωτερικά και απλώνουμε και την υπόλοιπη Πάστα Σκόρδου.
4. Σε πυρίμαχο σκεύος (μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε πήλινο ή σακούλα ψησίματος) ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά, αλατίζουμε ελαφρώς, ανακατεύουμε και από πάνω βάζουμε τα μαριναρισμένα κότσια.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε το φαγητό σκεπασμένο για 1 ώρα και 40 λεπτά περίπου στους 180°C. Ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για επιπλέον 15-20 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα.

