

## ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΜΑΥΡΗ ΜΠΥΡΑ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ

### ΥΛΙΚΑ

1.800 γρ. χοιρινό κότσι ολόκληρο

3 μπύρες μαύρες

1 κρεμμύδι ξερό

1 καρότο

2 δαφνόφυλλα

8 κόκκους μπαχάρι

½ ματσάκι φρέσκο δεντρολίβανο

½ ματσάκι φρέσκο θυμάρι

Corn flower

Αλάτι & πιπέρι

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΥΡΕ

1 Σελινόριζα

Ζωμό κότας

150 γρ. Βούτυρο

2 κουτ. σούπας παρθένο ελαιόλαδο

Αλάτι & πιπέρι



### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα μεγάλο βαθύ μπολ βάζουμε το κότσι, τις μπύρες, το καρότο το κρεμμύδι, τα δαφνόφυλλα, τα μπαχάρια το θυμάρι και το δενδρολίβανο. Το αφήνουμε να μαριναριστεί για τουλάχιστον 8 ώρες.
- Αφαιρούμε το κότσι και τα λαχανικά από την μαρινάδα και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς μέχρι να ξεχωρίσει από το κόκκαλο και το κρέας να μαλακώσει.
- Δένουμε τη σάλτσα από το ψήσιμο με corn flower.
- Βράζουμε τη σελινόριζα σε ζωμό κότας ίσα ίσα να την καλύψουμε μέχρι να μαλακώσει.
- Αφαιρούμε το ζωμό και κάνουμε πουρέ τη σελινόριζα στο μπλέντερ και αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο από το ζωμό.
- Συμπληρώνουμε βούτυρο για γεύση και λίγο παρθένο ελαιόλαδο.
- Γαρνίρουμε με φρέσκο θυμάρι .

Καλή σας επιτυχία!

