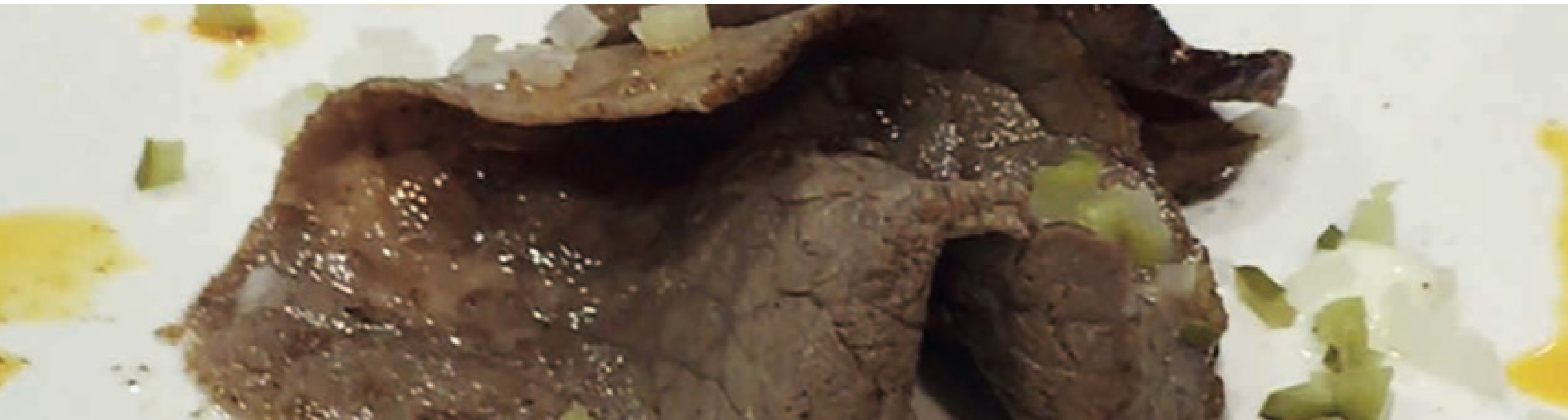


## RECETAS DE INTERPORC

# COOKPEDIA



## CONTRA DE CERDO ESCABECHADA

### Ingredientes

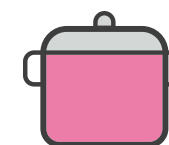
- 500 g de contra de cerdo blanco.
- 2 puerros.
- 1/2 nabos de Daikon.
- 500 g de jengibre.
- 1 vaina de lemon grass.
- 100 ml de soja.
- 100 ml de sake.
- 100 ml de oporto.
- 100 ml de brandy.
- 100 ml de vinagre de arroz.
- 10 g de pimenta negra.
- 20 g de ajo encurtido.
- 20 g de cebollitas encurtidas.

### Preparación

1. Picamos los siguientes ingredientes: puerro, nabo Daikon, jengibre y Lemon Grass...
2. A continuación mezclamos todo con el vinagre de arroz, la soja, el sake, Vino Oporto y Brandy. Todo esto lo introducimos junto con la contra de cerdo a 80 C en el horno durante 8 h.
3. Después de asar, cortaremos filetes de la contra con la ayuda de un disco y terminaremos por introducir la contra en el mismo jugo de la cocción.



4 raciones



8 h 10 min

(incluida cocción de contra 8h en horno)