

RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



FERNANDO DEL CERRO, PANCETA CONFITADA SOBRE SALSA BRAVA

Ingredientes

120 g de panceta

Para el relleno:

4 dientes de ajo
150 g de tomate pera
80 g de maicena

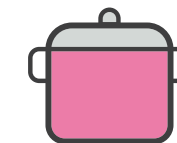
100 ml de vino fino
5 g de pimentón picante
1 y 1/2 cayena
1 l y 1/2 agua
150 ml aceite de oliva virgen extra

Para la chirimía:

1/2 cebolla
2 chirivías grandes
Aceite de oliva virgen extra
50 g de leche



4 raciones



1 Hora y 30 Minutos

Preparación

Partimos la panceta y la salpimentamos. La introducimos al vacío y cocemos durante 12 horas a 72 °C en Roner. Estofamos el ajo y la cayena en el aceite. Cuando esté dorado sofreímos el tomate picado en trozos y añadimos el pimentón picante. Añadimos la maicena, mezclamos bien e incorporamos el fino.

Dejamos reducir unos instantes para que se evapore el alcohol y vertemos el agua. Dejamos cocer hasta hacer una crema ligera y pasamos por Thermomix a velocidad 5 y 50 °C de temperatura. Colamos y reservamos la salsa brava.

Estofamos en el aceite la cebolla, después incorporamos la chirimía en brunoise. Rehogamos y para finalizar añadimos la leche para darle la textura deseada.



**INTER
PORC
SPAIN**



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com