

RECETAS

Interporc

Receta de Angels Puntas
Chef ejecutiva en La Patente



Ingredientes 10 pax:

2-3 cebollas.
500 gr de cabecero de cerdo de capa blanca o paletilla de cerdo de capa blanca deshuesada.
20 gr sal.
20 gr Azúcar moreno.
10 gr Azúcar moreno.
10 gr Chile molido.
5 gr Pimienta negra molida.
2 gr Semillas de mostaza.
5 gr ajo molido.
30 gr Salsa Worcestershire.
100 ml Vinagre de manzana 160 ml refresco de cola.
50 gr de fécula de maíz.
(opcional) 10 panecillos de miniburger.
1 cebolla encurtida.
100 gr de mayonesa (especiada con mostaza, salsa de soja y aceite de sésamo).

¿Dudas?

Si tienes problemas con la receta
escribenos y trataremos de
ayudarte hola@la-patente.es

Mini búrguer de Pulled Pork de cerdo de capa blanca, con cebolla encurtida y mayo especiada.

Para el pulled pork de cerdo de capa blanca:

Mezcla en un bol: la sal, el azúcar moreno, el pimentón dulce, el chile seco molido, la pimienta negra molida, las semillas de mostaza (en su defecto podemos usar una cucharada de mostaza Dijon), el ajo en polvo, la salsa Worcester y el vinagre de manzana. Embadurna el cerdo de capa blanca con la mezcla, usando las manos y asegura de cubrirlo bien por todos lados.

Pela y corta en octavos las cebollas, y colócalas en una fuente de horno con tapa. Introduce la carne adobada y añade el refresco de cola. Tapa el recipiente y cocina a en horno precalentado a 160°C durante unas 4-5h o hasta que la carne esté muy tierna.



Dejamos que el cerdo de capa blanca se atempere en su interior antes de retirarlo y deshilacharlo.

Tritura la salsa y la cebolla que ha quedado en la fuente. Calienta a fuego suave. Reduce la salsa dejándola hervir a fuego suave o bien dale espesor añadiendo un poco de fécula de maíz diluida. Rectifica la salazón.



Deshilacha la carne manualmente o con la ayuda de un robot (debe ser deshilachada, no cortada) si dispones de un robot amasador con el gancho de amasado, ganarás tiempo.

Mezcla la carne con la salsa y sirve en los panecillos acompañada de la mahonesa y la cebolla encurtida.

