

Bocata de Popcorn Porchetta



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Aceite de girasol: c/n A gusto

Cuerda de carnicera gruesa: c/n A gusto

Grana Padano (cuña): 1 unidad

Panceta grande de cerdo: 1 unidad

Ramo de tomates cherry: 1 unidad

Pimienta Negra: c/n A gusto

Romero fresco: c/n A gusto

Aceite de oliva extra virgen: c/n A gusto

Dientes de ajo: 4 Unidades

Huevo: 1 unidad

Pan de cristal: 1 unidad

Rúcula: 50 Gramos

Semillas de hinojo: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Primero picamos todas las hierbas aromáticas, los ajos, aliñamos con aceite de oliva y reservamos.
- Cortamos la *panceta* por la mitad a lo ancho abriéndola como un libro y le ponemos por encima el *aliño*
- La enrollamos y bridamos
- Después, hacemos unos cortes sobre la piel para que no reviente y la untamos con aceite de oliva y bastante sal gruesa, así quedará muy crujiente
- La envolvemos en papel de aluminio y horneamos a 250° durante una hora.
- Pasado ese tiempo, quitamos el papel y seguimos horneándola a 200° 1h y media más
- Cuando la **porchetta** está lista, la ponemos en una rejilla con una bandeja debajo, mojamos con el aceite muy caliente y veremos cómo la piel empieza a hacer burbujas que parecen pochoclos
- Mientras la *porchetta* se enfría, horneamos los tomates aliñados con aceite de oliva y sal a máxima temperatura hasta que estén bien pochados pero no desechos
- En un vaso para batidora preparamos la “pestonesa” de *rúcula* poniendo un vaso de aceite de girasol, un *huevo*, una pizca de sal y batimos sin mover la batidora durante los primeros segundos
- Añadimos la *rúcula*, el queso, el *ajo* y seguimos batiendo.
- Por último abrimos el pan, untamos la pestonesa en la base, lo llenamos de *porchetta* cortada fina y rematamos con los tomates.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bocata-de-popcorn-porchetta>