

Chicharrón al barril

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Panceta de cerdo con piel: 1 pieza de 2kg

Sal de grano: A gusto

Para acompañar:

Piña: 1 Unidad

Aguacate: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidad

Sal: A gusto

Tortillas:

Preparación de la Receta

Para preparar el chicharrón

- Picar con el cuchillo sobre la piel para permitir que penetre la sal
- Colocar la carne en una rejilla sobre una charola y cubrir la piel con sal de grano
- Dejar reposar en refrigerador durante 12 a 24 horas para deshidratar la piel y que quede crujiente.

Para encender el carbón

- Forrar la base con papel aluminio, colocar la charola en la base y encender
- Poner encima la chimenea con el carbón y dejarlo hasta que se ponga blanco
- Colocar encima el barril.

Para sancochar el chicharrón

- Retirar la sal de la piel con la parte de atrás del cuchillo y secar con un trapo de cocina
- Espolvorear sal fina por el lado de la carne

- Cortar la pieza en tiras de 5 cm de ancho y hacer perforaciones en los extremos para poder colgar los trozos
- Colgar las tiras de carne con la piel hacia la brasa y cocer 30 minutos, manteniendo una temperatura de 350 F
- Girar las piezas y cocer 10 minutos del lado de la carne
- Sacar del barril y dejar reposar al menos 30 minutos
- Se pueden dejar de un día para otro en refrigeración.

Para cocer la piña

- *Pelar* y cortar a la mitad a lo largo
- Colgar las dos mitades en el barril y cocer tapado al fuego alto 15 minutos.

Para dorar el chicharrón

- Una vez reposado
- Colgar al fuego alto en el barril tapado con la piel hacia el fuego 15 minutos hasta que dore.

Para preparar el guacamole

- Cortar el *aguacate* en dos, remover la *semilla* y sacar la pulpa con una cuchara
- Aplastar con un tenedor
- *Sazonar* con sal y añadir *cebolla* picada.
- Servir con tortillas y *guacamole*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chicharron-al-barril>