

Panceta ahumada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cardamomo molido: 1 cdita.

Azúcar rubia: 100 Cantidad necesaria

Panceta de cerdo fresca: 1 1/2 k

Jugo de Naranja: 2 Unidad

Manzanas verdes: 4 Unidades

Romero: 5 Ramas

Canela En Polvo: 1 cdita.

Curry amarillo en polvo: 1 cdita.

Mostaza de Dijon: 100 g

Pimienta negra molida: Una pizca

Limones: 2 Unidades

Semillas de comino tostadas: 1 cdita.

Akusay: 1 Planta

Preparación de la Receta

- Encienda la parrilla.
- Realice sobre el cuero de la **panceta** unas incisiones sin llegar a la carne, luego exprima sobre el cuero los limones, por ultimo acomode sobre la parrilla con el cuero hacia abajo y sazone con sal.

Armado

- Corte las manzanas verdes en cuartos con piel y quite las semillas. Coloque las manzanas en un bowl y condimente con *cardamomo*, *comino*, canela, pimienta negra, sal y *curry* amarillo, mezcle bien. Pinche los cuartos de manzanas en una espada de chorizo y cocínelas a la parrilla. A media cocción espolvoréelas con azúcar rubia, siga cocinando hasta que se caramelicen. Deben estar tiernas pero firmes.
- Corte el *akusay* en cuartos y acomódelo en una fuente, unte con *mostaza* de dijón y agregue *jugo* de naranjas, cocine en la parrilla.
- Cuando el cuero de la *panceta* este dorado, de vuelta, agregue sobre las brasas y debajo de la carne las ramas de *romero* previamente húmedas, luego tape la carne, cocínela hasta que este bien dorada.

Presentación

- Sirva la *panceta* ahumada en una fuente y acompañe con el *akusay* y las manzanas a la parrilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panceta-ahumada>