

Panceta al vino tinto y ciruelas secas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Tinto: Cantidad necesaria

Cebollas: 2 Unidades

Clavo De Olor: 5 Unidades

Panceta fresca: 600 g

Zanahorias: 2 Unidades

Sal: A gusto

Apio: 2 Tallos

Ajo: 3 Dientes

Ciruelas: 12 Unidades

Bouquet garni

Laurel: 1 Hoja

Puerro: 1 Tallos

Tomillo: 1 Rama

Perejil: 1 Rama

Papas soufflé

Papas: 2 Unidades

Sal: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele las zanahorias y corte en rodajas.
- Pele las cebollas y corte en tiras.
- Troce las ciruelas.
- Pele los dientes de *ajo* y aplaste.
- Corte el *apio* en juliana.
- Coloque la **panceta** en una fuente agregue el caldo de olor, las zanahorias, las cebollas, el *apio*, las ciruelas, el *ajo*, el bouquet garni y cubra con vino tinto. Condimente con sal.
- Lleve a la heladera y deje *marinar* por 12 horas.

Bouquet garni

- Coloque entre dos trozos de hoja de *puerro perejil*, *laurel*, *tomillo* y ate con hilo.

Papas soufflé

- Pele las papas, corte en rodajas finas y seque.
- En una sartén con abundante aceite a 160°C fría las papas durante 3 minutos aproximadamente.
- Retire y termine la cocción en otra sartén con aceite a 180°C hasta que se inflen.
- Retire y escurra sobre papel absorbente, condimente con sal.

Armado

- Retire la *panceta* de la *marinada*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle la *panceta* por ambos lados. retire y coloque en una placa.
- En la misma sartén saltee los vegetales de la *marinada* 30 minutos aproximadamente y agregue el vino.
- Vierta esta preparación sobre la *panceta* y lleva al horno durante 1 : 30 horas.
- Retire la *panceta* cocida y coloque el resto de la preparación en previamente tamizada en una olla, agregue fondo de carne de ser necesario y lleve a hervor hasta que tome consistencia de salsa.
- Corte la *panceta* en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato la *panceta* junto con las papas soufflé y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panceta-al-vino-tinto-y-ciruelas-secas>