

Panceta braseada con batatas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Batatas: 3 Unidades

Rúcula: 1 Atado

Ajo: 2 Dientes

Morrones rojos: 2 Unidades

Panceta de cerdo entera sin hueso: 1 Unidad

Sal gruesa: 3 cdas.

Romero fresco: 1 Rama

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Manteca: 2 cdas.

Manzanas verdes: 3 Unidades

Echalottes: 2 Unidades

Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Realizar cortes en el cuero de la **panceta** en forma diagonal, colocarla en una placa, taparla con sal gruesa y dejar en heladera por una hora. Enjuagar con agua fría.
- Cortar manzanas peladas en $\frac{1}{4}$, colocarlas en una asadera, agregar *manteca* clarificada y poner la *panceta* encima, llevar al horno a 180°C por espacio de 2 y 1/2hs.

Para la salsa :

- Cortar manzanas previamente peladas y sin semillas en cubos, cocinar en una olla con *manteca* clarificada y una ramita de *romero*. Salpimentar, cubrir con agua y cocinar.

Para la guarnición :

- Cortar cebollas y *pimiento* rojo en trozos grandes, el *ajo* cortado en finas laminas y los *echalotes* al medio, cortar las batatas en trozos mas pequeños para que se cocinen al mismo tiempo, colocar todo en un bowl *condimentar* con sal pimienta, *manteca* clarificada y aceite de oliva colocar en una asadera y llevar al horno.