

Panceta Braseada en Sidra con Fideos y Portobellos

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1 cedita.

Fideos de arroz: 200 g

Aceite de mani: 1 cda

Azúcar mascabo: 5 cdas.

Chile: 1/2 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Mirin: 2 cdas.

Panceta entera: 1 Unidad

Puerros: 2 Unidades

Ajo: 1 Cabeza

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Apio:

Caldo de verduras: 500 cm³

Salsa de soja: 3 cdas.

Hongos Shitake: 1 Puñado

Jengibre: 1 cda

Sidra: 1/2 L

Chauchas: 1 Taza

Salsa De Pescado: 1 cda

Zanahoria: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos en cuadrille la grasa de la **panceta**. Luego, la sellamos en una sartén caliente. Llevamos a una placa junto con las cebollas, las zanahorias, puerros y apios en cubos.
- Agregamos una cabeza de *ajo* al medio, el caldo, la sidra y el azúcar mascabo. Llevamos a horno medio por aproximadamente 3 horas.
- Para la *guarnición*, hidratamos los fideos de *arroz* en agua caliente durante 10 minutos. Luego, cortamos los *hongos* en láminas y blanqueamos las *chauchas*.
- En una sartén caliente agregamos aceite de *mani*, el *ajo* y *chile* picado, el *jengibre* y la *cebolla* de verdeo. Incorporamos los *hongos* y, por último, los fideos de *arroz*.
- Cocinamos por unos minutos, agregamos la salsa de soja, el *mirin*, la salsa de pescado y antes de servir unas gotitas de aceite de *sésamo*.
- Una vez lista la *panceta*, cortamos a lo largo y servimos junto con los fideos de *arroz*.

<https://elgourmet.com/recetas/panceta-braseada-en-sidra-con-fideos-de-arroz-y-portobellos>