

Porchetta Romana



Ingredientes

Ensalada de hinojo y cebolla roja: c/n **Ensalada de manzana verde granada y escarola:** c/n
Ajo: 1 Diente **Lomo ibérico:** 1 Kilo
Panceta de unos 3 kg: 1 Pieza **Pimienta Negra:** 20 grs
Romero fresco: 40 grs **Sal:** c/n
Semilla de Hinojo: 15 grs **Tomillo fresco:** 40 grs

Preparación de la Receta

- Extender la *panceta* en una tabla, con la piel hacia abajo.
 - Cortar varias líneas con un cuchillo por el lado de la carne sin llegar a la piel.
 - Darla vuelta y pinchar la piel para lograr una buena deshidratación en el horno y que quede más crujiente.
 - Poner sal y pimienta a gusto, secar y dejar reposar unas horas en la nevera sin tapar.
 - En una sartén, calentar las *especias* para que suelten toda su fragancia.
 - Pasar a un mortero y junto con las hierbas frescas y el *ajo* hacer un majado.
 - Salpimentar el *lomo de cerdo*.
 - Rellenar la *panceta* con el *lomo* y las *especias*.
 - Hacer un rulo y *bridar*.
 - Poner en una bandeja de horno con medio vaso de agua.
 - Hornear a 240 °C unos 25 minutos hasta conseguir un *color* dorado.
 - Una vez obtenida una corteza crujiente, bajar la temperatura a 160 °C.
 - . Con termómetro, controlar la temperatura interior.
 - Una vez alcance los 65 °C en el centro del producto, extraer del horno, envolver en papel de aluminio y dejar reposar 20 minutos.
 - Se puede consumir, frío como fiambre, templado o caliente si así se desea.
 - Acompañar con las ensaladas.
-
- La ensalada de *hinojo y cebolla roja* se aliña con aceite de oliva y *limón*.
 - La ensalada de *manzana verde granada y escarola* se aliña con aceite de oliva extra virgen y *vinagre* de sidra.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panceta-con-ensalada-de-hinojo>