Porchetta Romana



Ingredientes

Ensalada de hinojo y cebolla roja: c/n
Ajo: 1 Diente
Panceta de unos 3 kg: 1 Pieza
Romero fresco: 40 grs
Semilla de Hinojo: 15 grs
Ensalada de manzana verde granada y escarola: c/n
Lomo ibérico: 1 Kilo
Pimienta Negra: 20 grs
Sal: c/n
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 ºC unos 25 minutos hasta conseguir un *color* dorado.
- Una vez obtenida una corteza crujiente, bajar la temperatura a 160 ºC.
- . Con termómetro, controlar la temperatura interior.
- Una vez alcance los 65 ºC 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