Panceta de cerdo con arroz de cítricos

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Chiles frescos: 2 Unidades
Panceta de cerdo fresca: 1 y 1/2 k
Naranjas: 2 Unidades
Pomelo: 1 Unidad
Lima: 1 Unidad
Arroz basmati: 200 g
Sal: Cantidad necesaria
Azucar: 4 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Vamos a hornear la **panceta** sobre una rejilla a 160ºC durante una hora y media
- Debajo debemos colocar una bandeja del mismo tamaño con agua
- La piel de la *panceta* debe quedar crujiente sin estar quemada.
- Por otro lado, exprimimos el *limón*, la *naranja* y el *pomelo* y agregamos todos los jugos con el azúcar en una sartén al fuego para que caramelice.
- Hervimos el **arroz** y cuando esté listo le agregamos los jugos caramelizados
- A esta preparación, le sumamos un *chile* picado para realzar los sabores
- Cuando la *panceta* esté lista, la retiramos del horno y la dejamos enfriar
- Luego, la cortamos en cuadrados y los doramos, en una sartén, a fuego medio.
- Luego, escurrimos la grasa, agregamos el azúcar, el *chile* picado, el *jugo* de media lima y salteamos hasta que el azúcar esté bien derretido.

Para terminar

- Emplatamos colocando el *arroz* en la base y la *panceta* por encima
- Rociamos con el *jugo* de lima restante y, por último, espolvoreamos con ralladura de los cítricos utilizados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panceta-de-cerdo-con-arroz-de-citricos