

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 160°C 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.