Pechito de cerdo ahumado con salsa barbacoa y ensalada coleslaw



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pechito De Cerdo: 1 Unidad
Apio: 1 Tallo
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 3 Dientes
Pimienta Negra: A gusto
Ají molido: A gusto
Puerros: 2 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Sal gruesa: 60 grs.
Orégano: 10 g
Zanahoria: 1 Unidad
Humo liquido: Gotas

Ensalada coleslaw

Vinagre de manzana: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Mostaza americana: 30 g
Rabano Picante: 20 g
Crema de leche: 80 grs.
Mayonesa: 100 g
Repollo blanco: 300 g
Zanahoria: 300 g
Azucar: 20 grs.
Salsa Tabasco: 5 Gotas
Repollo colorado: 300 g
Sal: 1 cdas.

Salsa barbacoa

Salsa Inglesa: 20 g
Salsa Tabasco: 10 Gotas
Extracto de tomates: 50 g
Comino: 20 g
Orégano: 15 g
Mostaza: 30 g
Ketchup: 150 g
Aceite De Maíz: 2 cdas.
Vinagre de manzana: 50 cc
Pimentón: 10 g
Puré de tomates: 150 g
Ajo en polvo: 1 cda.
Azúcar Negra: 30 grs.
Miel: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* y la *zanahoria* en trozos.
- Corte el *apio* y los puerros en trozos.
- Coloque luego en una olla y condimente con *ají* molido, los ajos y la pimienta negra previamente machacados, las hojas de *laurel*, el *orégano*, la sal y el pechito de **cerdo**, cubra con agua y lleve a fuego medio durante 2 horas
- Retire, coloque el pechito de *cerdo* sobre una rejilla y deje ahumar durante 30 minutos.

Salsa barbacoa

- Coloque en una olla la salsa de *tomate* junto con el extracto y el *ketchup*, lleve a fuego mínimo, mezcle y agregue el resto de los ingredientes de a uno hasta caramelizar, una vez que la salsa forme burbujas retire.

Ensalada coleslaw

- Corte todos los vegetales en juliana.
- Coloque en un bowl la sal junto con el azúcar, *vinagre* de *manzana* y la *mostaza*, mezcle y agregue la *mayonesa*, la salsa tabasco y el *rábano* picante, mezcle nuevamente hasta emulsionar y por ultimo incorpore la *crema* de leche, mezcle.
- Coloque en un bowl las verduras cortadas en juliana y condimente con el aderezo.

Armado

- Bañe las costillas con la salsa barbacoa y lleve a horno a una temperatura de 180ºC durante 40 minutos
- Retire y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de pechito de *cerdo* y acompañe con la ensalada coleslaw.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pechito-de-cerdo-ahumado-con-salsa-barbacoa-y-ensalada-coleslaw