

# 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 180°C 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>