

Pechito de Cerdo Glaseado

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Agua: c/n

Dientes de ajo: 4 Unidades

Pechito De Cerdo: 1 y 1/2 Kilo

Salsa de soja: 150 c.c.

Laurel: 3 Hojas

Tomillo: 4 Ramas

Pimienta Negra en grano: 1 cda

Ensalada

Aceite de Sésamo: c/n

Alga wakame hidratada: 20 Gramos

Nabo rallado lavado: 100 Gramos

Sal: 1 cdta

Vinagre: 3 cdas

Azucar: 2 cdas.

Rabanito: 2 Unidades

Semillas de sésamo: 10 cda

Glaseado

Aceite De Oliva: c/n

Azúcar Negra: 100 Gramos

Gouchujang: 50 Gramos

Salsa de soja: 100 c.c.

Vino Blanco: 50 c.c.

Cebolla picada: 1 unidad

Miel: 50 Gramos

Vinagre: 100 c.c.

Preparación de la Receta

Pechito

- En una fuente de horno colocar salsa de soja, granos de pimienta, *ajo* aplastado, *laurel*, *tomillo*, el pechito de **cerdo** y completar con agua hasta la altura de los huesos.

- Tapar con papel aluminio y cocinar en horno a 200° C por 2 horas.
- Transcurrido el tiempo retirar el pechito y llevarlo a otra bandeja de horno.
- Pintar con abundante glaseado y llevar a horno a 250° C hasta caramelizar.
- Volver a pintar y dejar en horno unos minutos mas.

Glaseado

- En una olla pequeña con aceite de oliva rehogar *cebolla* picada hasta *dorar* sin quemar.
- Desglasar con vino blanco, dejar evaporar el alcohol.
- Agregar azúcar negra, salsa de soja, *vinagre*, gouchujang, miel, mezclar y dejar reducir por 30 minutos (textura de bbq).

Armado

- Servir el pechito de *cerdo* glaseado acompañando de una ensalada de *nabo* rallado, wakame hidratada en juliana y rabanitos en láminas.
- *Condimentar* con un aderezo de *vinagre*, azúcar y sal.
- Terminar con semillas de *sésamo* por encima y gotas de aceite de *sésamo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechito-de-cerdo-glaseado>