

Pechito de Cerdo Glaseado

Tiempo de preparación: 180 Min



Semillas de sésamo: 10 cda

Ingredientes

Agua: c/n

Laurel: 3 Hojas

Dientes de ajo: 4 Unidades

Tomillo: 4 Ramas

Pechito De Cerdo: 1 y 1/2 Kilo Pimienta Negra en grano: 1 cda

Salsa de soja: 150 c.c.

Ensalada

Aceite de Sésamo: c/n

Alga wakame hidratada: 20 Gramos Azucar: 2 cdas.

Nabo rallado lavado: 100 Gramos Rabanito: 2 Unidades

Sal: 1 cdta Vinagre: 3 cdas

Glaseado

Aceite De Oliva: c/n

Azúcar Negra: 100 Gramos Cebolla picada: 1 unidad

Gouchujang: 50 Gramos **Miel**: 50 Gramos **Salsa de soja**: 100 c.c. **Vinagre**: 100 c.c.

Vino Blanco: 50 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