Porchetta



Ingredientes

Panceta entera con cuero: 3 kilos
Hinojo: 1 Unidad
Romero: 2 Varas
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajos: 3 Unidades
Salvia: 1/2 Atado
Semillas De Hinojo : 3 Cucharadas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla estirar la carne de *cerdo* y emprolijar los bordes.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *ajo* picado, *hinojo* picado (con sus hojas), salvia picada, *romero* picado, semillas de *hinojo*, ralladura de *naranja* y enrollar dejando todo el cuero por fuera del rollo.
- Acomodar en una bandeja de horno con reja, agregar un poco de agua en la bandeja, *condimentar* con sal, pintar con aceite de oliva y cocinar en horno a 170ª C tapado con papel aluminio por 2 horas
- Retirar el aluminio y cocinar 1 hora (hasta que el cuero esté dorado y crocante).
- Cortar en rodajas y servir con las papas barbuto.
- Otra opción para servir es armar sándwiches con la *focaccia* untada con pesto y rellena con la **porchetta**, las papas doradas y *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/porchetta-2