elGourmet

Porchetta de Cerdo en Ciabatta

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cebollas: 4 Unidades
Aceite: 2 cdas
Caldo De Pollo: 1 Litro
Mostaza de Dijon: 3 cdas
Panceta de cerdo cruda con cuero deshuesada: 2 kilos
Romero: c/n
Semillas de hinojo: 2 cdas
Vino Blanco: 100 c.c.
Aceite De Oliva: c/n
Dientes de ajo: 5 Unidades
Miga de pan: 300 Gramos
Pan ciabatta: 3 Unidades
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Hinojos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Colocar la *panceta* con el cuero hacia abajo sobre una tabla y secar con repasador.
- Salpimentar.
- Colocar en un bol la miga de pan y mojar con un poco de vino blanco.
- En un mortero machacar *ajo*, *romero*, semillas de *hinojo* tostadas, *mostaza* de dijon y aceite de oliva.
- Mezclar bien y esparcir prolijamente sobre la carne.
- Comenzar a enrollar, tratando que quede el cuero por fuera para un mejor cierre.
- Atar con el hilo sin apretar demasiado dejando 3 cm entre cada vuelta de hilo y hacer un nudo en cada extremo
- Cortar las cebollas en rodajas anchas y los hinojos en cuartos.
- En una placa para horno, colocar las cebollas y los hinojos y ubicar encima la **porchetta**
- Verter agua o caldo de *pollo* en el fondo de la placa hasta alcanzar los 3 centímetros.
- Cubrir con papel *manteca* y luego con papel aluminio.
- Cocinar tapado durante 2 horas, controlando que no le falte agua o caldo.
- En caso de ser necesario, incorporar más.
- Quitar el papel de aluminio y *manteca* y subir el horno a 250 grados
- Hornear 25 minutos hasta *dorar* y que la piel esté crocante
- Dejar entibiar media hora como mínimo para que al cortar no se desarme

Armado

- Abrir los panes y cortar en rodajas la *porchetta*.
- Untar el pan con un poco de *mostaza* y armar los sandwiches.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/porchetta-de-cerdo-en-ciabatta