Pulled pork (cerdo braseado)

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Pan de bagel: 3 Unidades

Para el aderezo

Comino: Cantidad necesaria
Azucar: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria
Mayonesa: 3 cdas.
Vinagre de manzana: 1 cda

Para el pulled pork

Azúcar mascabo: 2 cdas.
Miel: 4 cdas.
Mostaza: 2 cdas.
Bondiola de cerdo: 2 k
Sal gruesa y pimienta: A gusto
Puerro: 2 Unidades
Chile: 1/2 Unidad
Salsa de soja: 4 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cerveza negra: 500 cc
Zanahorias: 2 Unidades
Cebollas moradas: 3 Unidades

Para la coleslaw

Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Repollo chico: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos la bondiola en 2 trozos, sazonamos con sal gruesa , pimienta negra y sellamos de ambos lados en una sart&eacute

- N caliente con aceite de oliva.
- Picamos cebollas, puerros, zanahorias y las agregamos a la sartén.
- Añadimos azúcar mascabo, salsa de soja, *mostaza*, miel, *chile* picado y cerveza negra
- Tapamos y dejamos cocinar por 2 horas aproximadamente.

Para la coleslaw

- Cortamos en juliana *repollo*, cebollas, rallamos *zanahoria* y mezclamos en un bol.
- Condimentamos con el aderezo.

Para el aderezo

en un bol mezclamos mayonesa, vinagre de manzana, sal, az&uacute

- Car, pimienta negra y *comino*
- Reservamos.

Para el armado

abrimos los bagels y los rellenamos con la bondiola de cerdo braseada deshilachada, la coleslaw y un poco del jugo de cocci&oacute

- N.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulled-pork-cerdo-braseado