Sandwich estilo taiwanés

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Para el adobo:

Ajo picado: 3 Dientes
Clavos: 5 Unidades
Agua: 200 Ml.
Pimienta de Sichuan: 1 cda
Semillas de hinojo: 1 cda
Azúcar moreno: 60 g
Jengibre fresco: 2 cdas.
Estrella de anís: 1 Unidad
Salsa Hoisin: 100 g

Para el armado:

Cilantro: 1 Manojo
Cebolla Morada: 1 Unidad
Panes tiernos pequeños: 6 Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Panceta ibérica: 500 g
Pepino Holandés: 1 Unidad
Sésamo blanco tostado:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 150ºC.

Para comenzar

- Preparamos el adobo

Para ello

- Colocamos todos los ingredientes en un mortero y los trituramos para mezclarlos.
- Por otro lado, colocamos la *panceta* limpia en una bandeja de horno y la pintamos con el adobo.
- Horneamos durante 3 horas pintándola cada media hora.
- Cuando esté lista, la retiramos del horno, dejamos que enfríe y reservamos en la heladera tapada con papel film.

Para el armado

- Cortamos los panes a la mitad y los pintamos por dentro con la salsa hoisin
- Luego, los rellenamos con hojitas de *cilantro*, *cebolla* morada cortada en juliana, rodajas de pepino y *cebolla* de verdeo picada.
- A continuación, cortamos la **panceta** en rodajas y las colocamos en los panes.
- Decoramos con ***sésamo* blanco** tostado.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-estilo-taiwanes