

Tacos de Cerdo con Arroz de Cítricos



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Chiles: 2 Unidades

Sal: c/n

Azúcar: 4 Cucharadas

Panceta de cerdo: 1 y 1/2 kilos

Guarnición

Limon: 1 Unidad

Arroz basmati: 200 grs

Pomelo: 1 Unidad

Naranjas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Tacos

- Hornear la panceta encima de una rejilla y debajo una bandeja del mismo tamaño con agua, a 160 °C, durante 1 hora y media vigilando que no se queme y hasta que la piel esté bien crujiente.
- Sacar la *panceta*. Dejarla enfriar. Cortarla primero en lonchas de un par de centímetros y después en tacos hermosos. Saltearla en una sartén y desgrasarla bien. Escurrir la grasa, agregar el azúcar, el *chile* picado, el *jugo* de media lima y *saltear* hasta que el azúcar esté bien derretido.
- Emplatar los tacos uno encima de otro formando una pirámide y rematar con el *jugo* de la media lima restante para endurecer el caramelo.

Guarnición

- Hervimos el **arroz** el tiempo que indique el fabricante. Escurrimos y reservamos.
- En una sartén salteamos el *arroz* con la pulpa del *pomelo*, la *naranja* y el *limón*.
- Servimos y añadimos un poco de ralladura de los cítricos por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-cerdo>