Torrezno con salsa brava



Ingredientes

Panceta fresca en una pieza: 400 g

Sal (si la panceta no viene muy salada):

Salsa brava

Tomates maduros: 4 Unidades

Ajo: 3 Dientes

Salsa picante o dos guindillas / chiles: 1 - 2 cucharaditas

Aceite de oliva: 3-4 Cucharadas

Cebolla mediana: 1 Unidad

Pimentón (dulce y/o picante, al gusto): 1 - 2 cucharaditas

Vinagre de vino o de manzana: 2 Cucharadas

Sal y pimienta al gusto:

Preparación de la Receta

- Prepara las verduras para la salsa brava
- Si usas *tomate* fresco, córtalo en mitades o cuartos ; pela y trocea la *cebolla* en gajos y los ajos en mitades
- Mezcla todo con el aceite, sal y pimienta
- Coloca tomates, *cebolla* y ajos en un recipiente apto para airfryer o sobre una bandeja adecuada
- Cocina a 180 ºC durante 12–15 minutos, removiendo a mitad de tiempo, hasta que la *cebolla* esté tierna y dorada y el *tomate* bien asado y jugoso
- Pasa las verduras asadas a un vaso batidor o robot
- *Añade* el *pimentón*, el *vinagre*, la salsa picante o *guindilla* si la usas y ajusta de sal y pimienta
- Tritura hasta obtener una salsa espesa y lisa ; si queda muy densa, puedes añadir un poco de agua o caldo para ajustar la textura
- Prueba y corrige de picante, sal o acidez
- Seca muy bien la *panceta* fresca con papel de cocina
- Con un cuchillo afilado, haz cortes superficiales en la piel, en forma de rayas o cuadraditos, sin llegar a la carne, para ayudar a que la grasa funda y la piel quede crujiente
- Sala ligeramente la parte de la carne (no tanto la piel) si lo deseas
- Coloca la *panceta* en la cesta de la airfryer con la piel hacia abajo

- Cocina primero a 150 ºC durante 25–30 minutos para que la grasa se vaya fundiendo poco a poco y la carne se cocine sin quemar la piel
- Si ves mucha grasa en el fondo, puedes retirarla a mitad de cocción con cuidado
- Sube después la temperatura a 190–200 ºC y cocina 8–12 minutos más, y cocina con la piel hacia arriba, hasta que la piel burbujee y quede muy crujiente y dorada
- Deja reposar unos minutos fuera de la airfryer y corta en tiras o trozos al gusto para servir con la salsa brava

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torrezno-con-salsa-brava