



Panceta de cerdo

Receta de V-ZUG AG



Preparación	45 Min.
Tiempo de cocción	1 Día
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V6000 a partir de 2021

cocinada durante 24 horas con chutney de piña

Panceta de cerdo

500 g Panceta de cerdo en una sola pieza
2 Cuchara sopera Semillas de hinojo
1 Cuchara sopera Granos de pimienta
5 Anís estrellado
1 Cucharadita Sal
Aceite de cacahuete para saltear

Chutney de piña

1 Piña
2 Ajos chalote
1 Guindilla roja
150 ml Vinagre de hierbas
2 Cuchara sopera Azúcar
1 Cucharadita Pimienta rosa, aplastadas
1 Cucharadita Pimienta
½ Cucharadita Comino en polvo
un poco Sal





Panceta de cerdo

Corte la corteza en forma de diamante a una profundidad de unos 5 mm. Tueste las especias en una sartén a fuego fuerte. Coloque la panceta de cerdo con todos los ingredientes en una bolsa de vacío y envásela al vacío en la posición más alta. Cocínela al vapor en una bandeja de acero inoxidable perforada con Vacuisine a 64 °C durante 24 horas.

Chutney de piña

Pele la piña, córtela en cuartos a lo largo, retire el tallo. Corte la pulpa en dados de unos 5 mm. Pique finamente las chalotas y las guindillas. Cocínelo todo en una cacerola pequeña a fuego medio durante 30 minutos hasta que el líquido tenga una consistencia de jarabe. Sazone con un poco de sal.

Sazonar

Seque la panza de cerdo dándole palmaditas. Caliente un poco aceite en una sartén tapada. Fría la panceta de cerdo con la corteza hacia abajo hasta que esté crujiente. Trínchela y sírvala con el chutney.

Pasos de cocción

Vacuisine 65 °C durante 1 Día

Consejos

Para que aguante más, ponga el chutney en un tarro de conserva y esterilícelo en la cámara de cocción con el programa «Esterilizar frascos de conservas».

Accesorios

Bolsas de vacío

Bandeja de acero inoxidable perforada

