



PANCETA ESPECIADA CON CALDO DE VERDURAS Y JENGIBRE

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

COCCIÓN

180 min



120



Vapor combinado mitad



Nivel de horno 2



800 ml



INGREDIENTES

1 cucharadita de pimienta de Sichuan

6 bayas de enebro

1 cucharadita de pimienta de Jamaica

10 granos de pimienta

1 cucharadita de semillas de hinojo

1 cucharadita de semillas de cilantro

10 g de raíz de jengibre fresca pelada y bien picada

100 g de manzanas peladas, sin corazón y cortadas en dados de 1 cm

100 g de cebolla en dados de 1 cm

100 g de zanahoria en dados de 1 cm

100 g de apio en dados de 1 cm

100 g de puerro (la parte blanca) en rodajas de 1 cm

100 g de hinojo o chirivías (dependiendo de la temporada) en rodajas de 1 cm

3 anises estrellados

1 hoja de laurel

1 rama de canela

200 ml de zumo de manzana

200 ml de vino blanco afrutado, por ejemplo Müller-Thurgau

1 ramillete de tomillo

3 ramitas de romero

800 g de panceta sin piel

Sal y pimienta

PANCETA ESPECIADA CON CALDO DE VERDURAS Y JENGIBRE

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Con un mortero, machaca la pimienta de Sichuan, las bayas de enebro, la pimienta de Jamaica, los granos de pimienta y las semillas de hinojo y de cilantro.
- 2 Mezcla las frutas y las verduras troceadas con las especias y el jengibre, pónlas en una fuente de horno, vierte el zumo de manzana y el vino blanco, y dispón las ramitas de hierbas aromáticas por encima.
- 3 Salpimienta la panceta por todas las caras y colócala sobre el lecho de verduras y hierbas. Hornea la panceta en el nivel 2, con el programa "Vapor combinado mitad" a 120 °C durante 3 horas.
- 4 Cuando el programa haya terminado, retira la panceta de las verduras y manténla caliente. Escurre las verduras en un colador fino (aplica un poco de presión para que suelten todo el jugo) sobre un cazo. Lleva a ebullición estos jugos e incorpora las verduras para volver a calentarlas.

Presentación

Dispón un poco de verdura en un plato, corta la panceta en tajadas uniformes, colócalas encima de las verduras y vierte un poco del caldo concentrado. Decora con unas ramitas de tomillo, romero, unas gotas de aceite de oliva, sal marina y pimienta negra molida.