

Panceta asada con salsa caramelizada

pepacooks

24 enero,
2015



Si lees que esto es una receta de panceta asada tiene mucho menos glamour que su traducción al inglés como “roasted pork belly”. Porque nuestra panceta tiene un nombre muy poco comercial. Pero si la receta de hoy con su salsa caramelizada no te hace babear, con glamour o sin él, es que has perdido la cabeza. Una panceta asada al horno es una panceta asada al horno.

Es imposible disfrutar más con una cosa más sencilla. Y barata. Para nuestra receta de Enero de [Carne Villa María](#), hemos preparado algo así como una “Oda al Torrezno”, pero con un doble tirabuzón de disfrute. Y si no recordad la otra receta que hicimos con panceta y asamos al horno... [LA PORCHETA](#).

Tenéis que pedirla en un trozo, hermoso, para verla en todo su esplendor y después pasearla por la comunidad de vecinos en procesión para dar envidia. De día de fiesta.

Os contamos como la hemos preparado:

PANCETA ASADA CON SALSA CAMELIZADA

Ingredientes -para 4 personas- :

1 y 1/2kg de [panceta](#) en un trozo

Pimientas variadas

Sal

Para la salsa

2 cucharadas de salsa de soja

2 cucharadas de salsa de pescado

1 cucharada de coco rallado

2 cucharadas de azúcar moreno

1 cucharadita pequeña de jengibre rallado

200 ml de agua

Chile o cayena

1 Anís estrellado

Para servir

Tortillas de maíz o de trigo

Aguacate

Lechuga

Cilantro fresco

Tiempo de elaboración: 2 horas y reposo inicial

Preparación:

Compramos la panceta dos días antes. Untamos la piel con sal y la metemos en la nevera con la piel para arriba sin tapar. Con esto conseguiremos que la piel pierda la mayor humedad posible y pueda quedar super crujiente al asar.

Pasadas 48 horas procedemos a preparar la receta como tal. Precalentamos el horno a 180°C. Sacamos la panceta de la nevera y limpiamos bien los restos de sal y la secamos.

Hacemos cortes transversales en la piel de unos 2cm, salpimentamos y ponemos en una fuente para horno con la piel para abajo y metemos al horno. Cuando lleve 40 minutos aproximadamente damos la vuelta y ponemos la piel para arriba .



Subimos el horno a 210°C y esperamos a que la corteza empiece a hacer burbujitas. Esto tardará más o menos unos 20 minutos, cuando veamos que la corteza está lista sacamos del horno. La notarás bien dorada y crujiente. Preparación de la salsa. La salsa puedes prepararla durante el asado de la panceta o con anterioridad y templar un poquito a la hora de servir.

Ponemos todos los ingredientes en un cazo y dejamos que reduzca a fuego lento unos 15 minutos, pasado este tiempo tendremos una salsa espesa y brillante y lista para mojar nuestra panceta. El toque rico se lo da el azúcar, casi caramelo. Debes buscar un punto dulce.

Si no tuvieras salsa de pescado, deshaz media pastilla de caldo de pescado en medio vaso de agua y usa un par de cucharadas del resultado.

Servimos la tortilla con un poco de lechuga un gajo de aguacate y cilantro al gusto. Incorporamos trocitos de panceta y un chorrito de la salsa. Te chuparás los dedos.

Torrezno eres y en torrezno te convertirás. *Pepacooks*

Otras recetas interesantes:

- [Pollo crujiente \(y un poco picante\)](#)
- [Pollo con puerros y arroz Thai](#)
- [Espagueti Carbonara. Video-receta](#)

- [Nuestra tarta de zanahorias](#)
- [Sate de presa ibérica a la barbacoa](#)