

Panceta crujiente con ensalada de alubias y patatas fondant

Tiempo total **270 Mins.** 60 Mins. Tiempo de preparación **210 Mins.** Tiempo de cocción **720 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para la panceta de cerdo:

2 kg	de panceta de cerdo
50 g	de sal
1 l	de caldo de pollo
100 ml	<u>Kikkoman Salsa de Soja</u> <u>Tamari naturalmente</u> <u>fermentada Sin Gluten</u>
500 g	de chalotas cortadas en rodajas finas
20 g	de ajo pelado
15 g	de fécula de maíz
100 ml	de leche entera

Para la ensalada:

300 g	de judías verdes planas, despuntadas
300 g	de judías amarillas, despuntadas
300 g	de habas en conserva (peso escurrido)
100 g	de cebolla roja cortada en rodajas finas
300 g	de peras cortadas en láminas finas
120 ml	de aceite de oliva
80 ml	de vinagre balsámico blanco
60 g	de mostaza a la antigua
60 g	de miel
	Sal
	Pimienta
5 g	de ajedrea de verano, lavada y deshojada

Para las patatas:

800 g	de patatas baby,
--------------	------------------

PREPARACIÓN

Pasos 1

Haga cortes en forma de rejilla sobre la piel de la panceta, dejando unos 5 mm entre cada incisión. Luego, frótela bien con sal y guárdela en el frigorífico durante la noche. Al día siguiente, enjuague la sal bajo el grifo con agua fría.

Pasos 2

Precaliente el horno a 120 °C. Mezcle el caldo de pollo, la Salsa de Soja Tamari sin gluten Naturalmente Fermentada Kikkoman, las chalotas y el ajo en una cazuela. Coloque la panceta de cerdo en el líquido, con la piel hacia arriba, de manera que quede sumergida hasta la mitad. Cocine al horno durante unas 3 horas.

Pasos 3

Mientras tanto, cueza las judías verdes planas y las judías amarillas en abundante agua con sal durante 4–5 minutos. Enfríelas en agua muy fría y mézclelas con las habas. Añada la cebolla roja y las peras, y reserve.

Pasos 4

Bata el aceite de oliva, el vinagre balsámico, la mostaza y la miel hasta obtener una vinagreta. Salpimente generosamente al gusto. Vierta sobre la ensalada de judías y mezcle bien. Incorpore la ajedrea justo antes de servir.

Pasos 5

100 g

cortadas por la mitad
de mantequilla a
temperatura ambiente

500 ml

de caldo de verduras

20 g

de ajo pelado

20 g

de tomillo

Sal gruesa

Para las patatas fondant, unte una sartén grande con la mantequilla y coloque las patatas baby con el corte hacia abajo. Añada el caldo de verduras, el ajo y el tomillo. Cocine a fuego lento durante unos 25 minutos, hasta que el caldo se evapore y las patatas se doren lentamente. Sazone con sal gruesa.

Pasos 6

Una vez cocinada, retire la panceta del líquido y déjela enfriar. Triture los sólidos presentes en el líquido y páselo por un colador fino. Espese ligeramente la salsa con la fécula de maíz disuelta en un poco de agua. Añada la leche y bátala con una batidora de mano hasta obtener una espuma ligera. Corte la carne en porciones y gratine bajo la salamandra con un poco de salsa hasta que esté bien crujiente.

Pasos 7

Sirva la panceta crujiente acompañada de la salsa, la ensalada de judías y las patatas, decorada con hierbas frescas.