HerZechef 🖕



Panceta a la barbacoa

45min 4 raciones

Ingredientes

Panceta

- **1 cda** de ajo en polvo
- **1 cda** de cebolla en polvo
- **1 cda** de pimentón dulce
- Sal y pimienta negra

SALSA

- **1 cda** de salsa bbq
- **1 cdta** de mostaza
- **1 cdta** de salsa de soja
- **1 cdta** de salsa picante
- **1 cda** de cola

Elaboración

1. Mezclar el ajo en polvo, la cebolla en polvo y el pimentón dulce
2. Mezclar todo y sazonar la panceta, que se colocará en una bandeja con papel de aluminio, con un poco de sal y pimienta negra recién molida
3. Envolver la panceta con el papel de aluminio de forma que quede bien cerrada e introducir el paquete en la cesta de la freidora de aire
4. Cocinar a 180° durante 15 minutos
5. Mientras tanto, en un bol, añadir la salsa barbacoa, la mostaza, la salsa de soja, la salsa picante y la cola, y mezclar todo
6. Cuando pite la freidora de aire, pincelar la panceta por arriba con la salsa y cocinar a 200° durante 10 minutos
7. Darle la vuelta a la panceta, volver a pincelar y cocinar 10 minutos más a 200°, repitiendo dos veces más o hasta que esté dorada y crujiente

RECOMENDACIONES

Si la metes en un bocadillo ya es algo de loco.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 🖕
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto