XEF DE CASA



SALSAS Y CONDIMENTOS

Mermelada de panceta ibérica

10 raciones

Ingredientes

- Grasa de cerdo
- Cebolla en juliana
- Panceta ibérica
- Azúcar
- Un buen chorro de coñac, brandy o whisky

Elaboración

1. Derrito la grasa de cerdo en la sartén.
2. Cocino la cebolla a fuego bajo hasta que quede casi transparente y muy dulce.
3. Añado la panceta ibérica y dejo que suelte su grasa y su aroma y se fusione con la cebolla.
4. Aquí puedes tostar la panceta al gusto para lograr un punto crujiente y más profundidad de sabor.
5. Incorporo el azúcar y dejo que caramelice hasta obtener un tono ámbar oscuro y un aroma irresistible.
6. Añado un buen chorro de coñac, brandy o whisky y flameo para que tome un toque ahumado y alcohólico y se integre con la grasa y los azúcares caramelizados.
7. Dejo templar y trituro hasta obtener una textura untuosa, brillante y sedosa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa