



Consejo del chef

Servir acompañada de arroz basmati cocido y decorar con la parte verde de la cebolleta laminada.

Raciones para -2

Para la panceta marinada:

400 gr Panceta de cerdo cruda

80 gr Salsa de soja

80 gr Salsa hoisin

2 Cucharadas de vino chino o vino de Jerez

2 Cucharadas de miel

1/2 Cucharadita de 5 especias chinas en polvo

1 Diente de ajo picado

2 Cucharadita de azúcar moreno

Para el acompañamiento y decoración:

Arroz basmati

1 Tallo de cebolleta

- 1** Colocar la panceta en un recipiente hermético con profundidad y añadir todos los ingredientes de la marinada.
- 2** Mezclar y untar bien la carne con los ingredientes y dejar reposar en frío al menos 3 horas, o incluso toda la noche.
- 3** Pasado el tiempo, poner la marinada en un cazo y reducir a fuego bajo en el fuego auxiliar de la barbacoa, removiendo de vez en cuando para que no se pegue.
- 4** Cuando haya reducido $\frac{3}{4}$ de su volumen, cocinar la panceta a la barbacoa a fuego a tope por los dos lados.
- 5** Pincelar con la marinada reducida y cocinar durante 1 minuto más por cada lado para que se adhiera a la carne.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/panceta-a-la-barbacoa-estilo-chino/>

