

Pulled pork



Horno a vapor combinado



3 horas 30 minutos



8 porciones

Menaje

Bandeja Gourmet

Ingredientes

- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1 cucharadita de guindilla molida, o más si se desea
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de cilantro molido
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1,8 kg de paleta de cerdo deshuesada

Para servir,
Coleslaw
Panecillos de mantequilla
Salsa barbacoa
Pepinos encurtidos

Preparación

1. Mezclar las especias, la sal y el azúcar.
2. Frote la carne de cerdo con la mezcla de especias y colóquela en un cuenco. Cúbralo y refrigérelo durante 48 horas.
3. Coloque la carne de cerdo en una fuente de horno gourmet en el nivel 1 del horno.
4. Seleccione Programas Propios y cree los siguientes:
Fase 1: Seleccione Cocción combinada: Aire caliente plus a 225°C + 10% de humedad + 30 minutos.
Fase 2: Seleccione Cocción combinada: Aire caliente plus a 120°C + 80% de humedad + 3 horas.
5. Guardar e iniciar el programa.
6. Retire la carne de cerdo del horno y déjela reposar durante 20 minutos.
7. Desmenuce suavemente la carne de cerdo con dos tenedores. Sirva con la ensalada de col, los panecillos blancos, la salsa barbacoa y los pepinos encurtidos, si lo desea.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es