



COCHINILLO DE 21 DÍAS

Libre de Gluten

COMPONENTES:

Congelar a **-18°C**

- 1 Pieza de Cochinillo Nanka
- 120 gr. de Salsa de Lúcumá Nanka

ADICIONALES EN CASA:

- Aceite de Oliva
- Sal

UTENSILIOS NECESARIOS EN CASA:

- Horno convencional
- Placas para hornear
- Olla(s)
- Tijeras para cortar las bolsas al vacío

RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

1. Los productos **ABATIDOS** deben mantenerse en su empaque original y en la congeladora aprox a **-18°C**. La duración de este producto es de hasta 3 meses en su empaque original en congelación.
2. Para preservar la calidad de los insumos **ABATIDOS** se recomienda descongelarlos en sus empaques originales dentro de la refrigeradora.
3. Los productos refrigerados deben mantenerse en su empaque original y en refrigeración a **4°C** hasta el momento de su uso como se indica en la receta. La duración de este producto es de hasta 6 días en su empaque original y en refrigeración.
4. Después de abierto el producto conservar en refrigeración y consumir máximo en 3 días.



PREPARACIÓN:

- 01 Descongele la pieza de Cochinillo en su empaque original (por lo menos con 12 horas de anticipación dentro de la refrigeradora). Mantenga en su empaque hasta el momento de su uso.
- 02 La salsa de lúcumá debe permanecer congelada en su empaque original hasta el momento de su uso.
- 03 Pre caliente el horno a **180°C** por lo menos 20 minutos antes de colocar el cochinillo.
- 04 Retire la pieza de cochinillo descongelada de la bolsa al vacío, y hornéela por 40 - 45 minutos o hasta que la piel esté dorada.
- 05 Sumerja la salsa de lúcumá en su empaque original dentro de una olla con agua hirviendo que la cubra durante 5 min; verificar que esté bien caliente antes de retirar del fuego.
- 06 Vierta la salsa de lúcumá en un recipiente hondo. Agregue unas gotas de limón y sirva inmediatamente.



EMPLATADO:

Sirva el cochinillo con la salsa de lúcumá en un recipiente aparte y complemente con una ensalada de hojas verdes.



¿QUE ES ABATIMIENTO?

Es un proceso al que se someten ciertos alimentos recién cocinados o frescos, en un equipo de alta tecnología, en la que su función principal es bajar la temperatura rápidamente y así mantener las propiedades en cuanto a frescor, sabor, textura y olor. Asimismo, evita la proliferación de bacterias y da una mayor vida útil al producto.