



PANCETA GLASEADA

COMPONENTES:

Congelar a -18°C

- 320 gr. de Panceta
- 200 gr. de Puré de Camote
- 20 gr. de Miel de Chancaca
- 70 gr. de Ensalada de Encurtidos

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 panceta 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 El puré de camote y la miel de chancaca debe permanecer congelado en su empaque original hasta el momento de su uso. La ensalada de encurtidos debe descongelarse en refrigeración
- 03 Pre caliente el horno a 180°C durante 20 minutos.
- 04 Retire la panceta descongelada de la bolsa al vacío, y hornéela por 20 - 25 minutos.
- 05 Sumerja el puré de camote y la miel de chancaca (cada uno en su empaque original) dentro de una olla con agua hirviendo que los cubra por 10 minutos. Verificar que estén bien calientes antes de retirar del fuego.

EMPLATADO:

Retire la panceta del horno, colóquela en un plato tendido y báñela con miel de chancaca. Acompañe con el puré de camote y la ensalada de encurtidos.

¿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.