RECETA

Chicharrón de Cerdo

Trozos de panceta con piel cocidos en agua con sal y ajo y luego fritos en su propia grasa hasta quedar dorados y crujientes.



6 personas | 90 minutos | Media dificultad

INGREDIENTES

Panceta de cerdo con piel Ver en Cortes premium →	2½ lb en trozos de 4 cm
Sal	1 cucharada
Ajo	6 dientes, aplastados
Comino molido	1 cucharadita
Laurel	1 hoja
Agua	3 tazas
Aceite vegetal	1 taza, solo si hace falta
Limón	3, en gajos

PREPARACIÓN

1 Cocina en agua.

Coloca los trozos de panceta en una olla ancha con la sal, el ajo, el comino, el laurel y el agua; deben quedar apenas cubiertos. Lleva a hervor y cocina destapado a fuego medio 40–50 minutos. Mientras el agua se evapora, la carne se ablanda y la grasa empieza a derretirse. No agregues más agua cuando se termine: ese es el momento en que empieza la fritura.

2 Fríe en su grasa.

Cuando el agua se haya consumido, quedará la grasa derretida en la olla. Baja a fuego medio y deja que los trozos se frían 20–30 minutos, girándolos cada 5 minutos con pinzas. Si la panceta era magra y hay poca grasa, agrega el aceite hasta cubrir la mitad de los trozos. Ten cuidado con las salpicaduras: la piel estalla al dorarse.

3 Consigue la piel crujiente.

Los chicharrones están listos cuando la piel se ve dorada oscura, con burbujas, y suena hueca al golpearla con las pinzas. Si la piel sigue blanda, sube el fuego los últimos 5 minutos. Sácalos y escúrrelos sobre una rejilla o papel de cocina.

4 Sirve.

Sala ligeramente mientras están calientes y sirve con gajos de limón, yuca cocida y encurtido de repollo. Se comen recién hechos; al enfriar la piel pierde el crujiente.