



PANCETA DE CERDO

1. INGREDIENTES

Para la Salmuera:

- 2 L de agua
- 200 g de sal
- 3 dientes de ajo triturados o ajo molido
- Una ramita de orégano fresco
- Una ramita de romero fresco

Para la panceta

- Panceta de cerdo
- Sal
- Pimienta
- 1 Limón
- 1 vaso de cerveza
- 1 ramita de romero
- 1 ramita de huacatay

Para el rocoto

- Aceite
- 1 Cebolla
- 1 Rocoto
- 2 Sachatomates
- Maní
- Huacatay
- Sal

Adicionales:

- 2 Papas
- Ensalada criolla

2. PREPARACIÓN

Para preparar la salmuera mezcla el agua, la sal, el ajo, el orégano y el romero en un **TAZÓN ACERO VITRIFICADO BLANCO N° 30 RECORD**, coloca la panceta de cerdo y deja reposar por 3 horas.

Para preparar la panceta, retira la carne de la salmuera, sécala bien y haz pequeños cortes en la piel. A continuación, agrega una capa de sal para que absorba todo el líquido de la carne y la panceta quede crocante. Deja reposar por 30 minutos.

Pasada la media hora retira la sal húmeda, agrega un poco de pimienta, el jugo de un limón y unta bien la carne con ambos ingredientes.

En tu **FREIDORA DE AIRE RECORD DE 3.7 LT. – MODELO REC-INFDA370**, vierte el vaso de cerveza, esto ayudará a que la carne no se seque del todo. Luego, coloca la panceta con la piel hacia abajo, agrega una ramita de romero y huacatay frescas y lleva a cocer por 25 minutos a 175°. Pasado este tiempo, abre la freidora de aire y gira la carne con la piel hacia arriba. Cocina nuevamente por otros 25 minutos a 200° y ¡listo!

Para preparar el rocoto, en una sartén sofríe por 3 minutos la cebolla y el sachatome cortados en cubos y el rocoto con venas. Luego, coloca los ingredientes en tu **LICUADORA RECORD 1.5 LT. – MODELO REC-INLACRO600**, agrega las hojas de huacatay, el maní, la sal y licúa hasta que esté totalmente mezclado.

Con estos simples pasos ya tienes una deliciosa Panceta de cerdo hecha en tu **FREIDORA DE AIRE RECORD DE 3.7 LT. – MODELO REC-INFDA370**.

Acompáñala con papas doradas o sancochadas y una rica ensalada criolla. Para darle más sabor, no olvides la salsa de rocoto.

