



PORK BELLY CON SALSA AGRIDULCE DE ACHACHAIRÚ Y CHERRIES, ACOMPAÑADO DE CAMOTE EN TEXTURAS

Ingredientes

PORK BELLY	5 KG
AJO	1 BANDEJA PELADO
PAPRIKA AHUMADA	1 FRASCO
ORÉGANO	1 SOBRE
ACEITE GIRASOL	2 LTS

■ PARA LA GUARNICIÓN

CAMOTE PERUANO	3 KG
ACEITE	2 CUCHARADAS
MARSHMELLO PEQUEÑO	1 PAQUETE
LECHE FRESCA NATURAL PIL	3 LTS
CREMA DE LECHE PIL	1 BOLSA
MANTEQUILLA PIL SIN SAL	3 PAQUETES
MICRO GREEN	3 BANDEJAS
NARANJA	2 UNIDADES
HIERBABUENA	5 AMARROS
CREMA PARA UNTAR 'BONLÉ'	5 UNIDADES/POTES

■ PARA LA SALSA

PULPA DE ACHACHAIRÚ	150 GR / 60 unidades
VINAGRE BLANCO	1 BOTELLA
CHERRY FRESCO	50 UNIDADES
AZÚCAR BLANCA	1 KG
ALMIDÓN DE MAÍZ	1 CAJA PEQUEÑA

Procedimiento

Adobo para el Pork Belly:

- Mezcla orégano, paprika ahumada, salsa de soya, jugo de naranja, ajo aplastado, sal, pimienta, mantequilla sin sal y vinagre blanco.
- Masajea el pork belly con el adobo y déjalo marinar en la nevera por 24 horas.

Cocción del Pork Belly:

- Prepara el pork belly pinchándolo para que el adobo penetre bien.
- Cocina en el horno a 180°C hasta que esté tierno y dorado.

Salsa de Achachairú y Cherry:

- Hierve la pulpa de achachairú con azúcar, agua y vinagre hasta formar un almíbar.
- Añade cherries frescos cortados y cocina hasta que la salsa alcance la textura deseada.

Puré de Camote:

- Cocina los camotes y haz un puré añadiendo crema de leche, Leche fresca natural y mantequilla sin sal.
- Agrega hierbabuena picada y un toque de miel natural.
- Ajusta el sabor con sal y pimienta.

Emplatado Creativo:

- Sirve una porción generosa de pork belly junto al puré de camote.
- Decora con virutas de camote y hojas verdes.
- Acompaña con la salsa de achachairú y cherry.

Opcional:

- Agrega espárragos salteados en mantequilla sin sal y choclitos para un toque extra.

¡Listo para disfrutar de un plato navideño inolvidable!

