



RECETAS DE COCINA

*Ensalada de patatas
con panceta del cuello*

Dificultad: baja

Precio: bajo

*Tiempo de elaboración:
1 hora, más 24 horas para
macerar la panceta.*

*Ingredientes para
4 personas:*

- 1/4 de Kg de patatas "rattes"
(o patatas del bufet pequeñas)
- mezcla de escarolas
- 400 g de panceta del cuello
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- laurel, granos de pimienta
- tomillo, romero
- sal marina, pimienta
- azúcar
- pimentón
- aceite de oliva
- vinagre

Maridaje

Vino tinto: Les terrasses 2002

Origen: Priorato

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA



7

Ensalada de patatas con panceta del cuello.

Preparación:

Para empezar, macerar la panceta (en la nevera 24 horas) con una mezcla de un poco de pimentón, el doble de sal marina y una cucharada de azúcar.

Una vez que la panceta está bien macerada, cocerla durante 3 horas y media, en una olla con agua caliente y la zanahoria, el puerro, laurel, unos cuantos granos de pimienta, tomillo, romero y sal.

Es muy importante que la cocción sea a fuego muy lento, de esta forma conseguiremos eliminar la grasa del interior de la panceta.

Cuando la panceta ya esté cocida, sacarla de la olla, ponerla a escurrir y dejarla enfriar. Mientrastanto, pelar las patatas "rattes" y cocerlas durante 10 minutos en la misma agua (desgrasada) en la que habeis cocido la panceta.

Una vez estén cocidas, escurrirlas y freirlas en una sartén con mucho aceite hasta que queden bien doradas. Sacarlas del fuego y sazonarlas con sal marina, que potencia el sabor y no sala tanto como la normal. A continuación, freir la panceta, por la parte de la piel, en una paella con un poco de aceite.

Seguidamente, separar la piel del resto de la panceta, sacar la grasa, y cortar la panceta a filetes un poco gruesos.

En un bol, hacer una vinagreta con una cucharada de aceite en el que habeis frito la panceta y vinagre. Y en otro bol, aliñar la mezcla de escarolas con sal marina, pimienta, vinagre y abundante aceite de oliva. Y para acabar, colocar las patatas y la panceta (que se han de servir calientes) alrededor de la mezcla de escarolas, ponerle las cortezas encima, y aderezarlo con la vinagreta.