

1 Ιουνίου 2018

Χοιρινή πανσέτα adobo

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

1 κιλό πανσέτα

4 σκ. σκόρδο

5 φύλλα δάφνης

50 γρ. ξίδι
100 γρ. σόγια σως
1 κ.σ. πιπέρι σε κόκκους
500 γρ. νερό
2 κ.σ. μέλι
αλάτι
1 κ.σ. φρέσκο φασκόμηλο για το σερβίρισμα
Για το ρύζι

250 γρ. ρύζι μπασμάτι
1 κ.σ. φρέσκο φασκόμηλο
50 γρ. βούτυρο
50 γρ. φουντούκια

Μέθοδος Εκτέλεσης

Τυλίγουμε την πανσέτα σε ρολό και την κόβουμε σε 6 κομμάτια.

Σε ένα μπολ βάζουμε μέσα τις πανσέτες, τα σκόρδα, τη σόγια σως και ανακατεύουμε ώστε να απλώσει σε όλη την επιφάνεια τους η μαρινάδα.

Τυλίγουμε με μεμβράνη και αφήνουμε στην άκρη να μαριναριστεί.

Βάζουμε μία κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά να κάψει και προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο.

Αφαιρούμε τη μεμβράνη από το μπολ και βάζουμε τις πανσέτες στην κατσαρόλα χωρίς τη μαρινάδα. Αφήνουμε να πάρει χρώμα από όλες τις πλευρές.

Προσθέτουμε τα φύλλα δάφνης, τους κόκκους πιπεριού σπασμένους σε ένα μπλέντερ, σβήνουμε με το ξίδι και αφήνουμε να εξατμιστεί.

Βάζουμε στην κατσαρόλα τη μαρινάδα, το νερό και το μέλι.

Χαμηλώνουμε σε μέτρια φωτιά, κλείνουμε το καπάκι και σιγοβράζουμε για 1 ½ ώρα.

Για το ρύζι

Βάζουμε τηγάνι σε δυνατή φωτιά και βάζουμε το βούτυρο.

Βάζουμε στο μπλέντερ τα φουντούκια, τα χτυπάμε ίσα ίσα να σπάσουν και τα προσθέτουμε στο τηγάνι.

Ψιλοκόβουμε το φασκόμηλο και το προσθέτουμε στο τηγάνι.

Βάζουμε το ρύζι, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα μέχρι να απορροφήσει το βούτυρο.

Σερβίρουμε με φρέσκο φασκόμηλο.