

Bocadillo de pulled pork de La Real Hamburguesería

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para un kg de pulled pork:

- 1 kg de paletilla de cerdo
- 1 l de cerveza tostada
- 250 g de salsa barbacoa
- 5 g de cebolla en polvo
- 20 g de sal
- 5 g de ajo molido
- 5 g de pimentón ahumado picante
- 10 g de pimentón dulce
- 5 g de aceite residual de ajos asados

Para la ensalada coreana:

- 50 g de vinagreta kimchi
- 50 g de col morada
- 10 g de cebollino

Para la vinagreta kimchi:

- 200 g de mayonesa
- 100 g de pasta de kimchi fermentado
- 30 g de vinagre de manzana
- 50 g de aceite de sésamo
- 20 g de salsa de soja
- 50 g de miel de flores

/ Preparación

Preparación

- Se marina la paletilla de cerdo con las especias y la reducción de cerveza durante 12 horas.
- Una vez pasadas las 12 horas, se empaqueta al vacío y se cocina a 70 grados centígrados durante 24 horas con el Roner.
- Se retira de la bolsa de cocción, se cuela y se mecha retirando los trozos que tenga de exceso de grasa.
- Una vez mechado, se mezcla con la barbacoa y se cocina durante 30 minutos para que se integren todos los sabores.
- Se deja enfriar, se porciona en raciones de 160 gramos c/u aproximadamente en raciones individuales y se empaqueta al vacío.