

Buta no kaku ni: deliciosa receta japonesa para cocinar la panceta

Ingredientes

Para la carne

(para 6 personas):

- - 1 kilo de panceta
- - 1 litro de agua mineral
- - 80 gramos de sal
- - Mostaza karashi

Para el caldo

(para 6 personas):

- - 500 gr puerro
- - 100 gr jengibre
- - 700 ml agua mineral
- - 100 ml sake
- - 100 ml Mirin
- - 100 ml Koikuchi shoyu
- - 15 gr kuzu

Diego Laso, chef y copropietario del restaurante [Momiji](#) en Valencia, comparte con Gastronomosfera una original receta japonesa: Buta no kaku ni.

Se trata de un plato que tiene como principal ingrediente la panceta de cerdo y que hace suya la premisa de la **original cocina kaiseki**, basada principalmente en la utilización de productos de temporada, la frescura de los mismos y en diferentes modos de cocción, siempre encaminados a sacar la esencia del alimento.

Elaboración:

- Retirar la piel dura de la panceta.



- Hacer una salmuera con el agua y la sal y sumergir la panceta durante 24 horas.
- Cortar el puerro en rodajas. Lavar el jengibre y cortarlo en rodajas también.
- Juntar todos los ingredientes para hacer el caldo en un cazo, menos el kuzu. Llevar a ebullición.
- Una vez hierva el caldo, añadir el puerro y el jengibre.



- Envasar la panceta con el caldo en una bolsa de vacío al 100%.
- Cocinar en el horno de vapor a 62º durante 36 horas.
- Enfriar la bolsa al baño maría con hielo.
- Abrir la bolsa y reservar la panceta. Disolver el kuzu en el caldo y reducir a fuego medio durante 1 hora.
- Cortar la panceta en porciones y dorarlas a la plancha.



Emplatado:

- Colocar la panceta en un cuenco y salsearla con el caldo caliente, el puerro y un ligero toque de mostaza karashi.



