

Bacon CASERO

& MERMELADA BACON

Las
Solucionadoras

casero BACON

Ingredientes

Para el curado (3–4 días)

- 1,3 kg panceta fresca, sin piel
- 70 g sal marina fina (5,5% del peso de la carne)
- 35 g azúcar moreno (2,5% del peso)
- 1 cucharada pimienta negra recién molida
- 1 cucharada pimentón ahumado (paprika)
- 1 cucharadita escamas de chile (opcional)
- Ralladura de 1 naranja o mandarina

Para el humo casero

- 100 g arroz crudo
- 50 g azúcar moreno
- 3–4 cucharadas té negro (Earl Grey, Assam, etc.)
- 2 ramas de romero seco (o tomillo/laurel/cáscara de naranja seca)

Preparación

BACON CASERO

1

EL CURADO

Mezclar la sal, el azúcar, el pimentón, la pimienta, el chile y la ralladura.

Frotar la mezcla por toda la panceta, cubriendo bien cada rincón.

Guardar en bolsa zip o recipiente, con la grasa hacia arriba.

Refrigerar 3–4 días, volteando y masajeando la panceta cada 24 h.

2

EL SECADO

Enjuagar la panceta bajo agua fría para retirar el exceso de sal.

Secar bien con papel de cocina.

Dejar en nevera sin cubrir sobre una rejilla unas 12 h.

3

LA COCCIÓN & AHUMADO

Preparar una bandeja pequeña con arroz, azúcar y té en el fondo; colocar encima las hojas de laurel

Precalentar el horno a 100–110 °C.

Meter la bandeja del humo en la parte baja del horno.

Cocinar hasta que la panceta alcance 65–68 °C internos

4

FINALIZACIÓN

Retirar la panceta y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Refrigerar mínimo 12 h antes de cortar.

RESUMEN TIEMPOS

Curado: 3–4 días en nevera

Secado previo: 12 h en nevera destapado

Cocción/ahumado: 2–3 h en horno (100–110 °C)

Reposo: 12 h en frío antes de cortar

Mermelada BACON

Ingredientes

- 4 cebollas blancas
- 200 g bacon
- 2 dientes ajo
- 10 g pimentón dulce
- 10 ml vinagre manzana
- 40 g azúcar blanco
- 190 ml café
- 140 ml agua
- 25 g cacao puro en polvo
- 6g sal

Preparación

MERMELADA BACON

1

EL BACON

Corta el bacon en cubos pequeños y saltea en una sartén sin nada de aceite (el punto debe ser dorado por fuera pero tierno por dentro, no demasiado seco) Retira y reserva.

2

LA CEBOLLA

Lamina las cebollas y vierte en la sartén para rehogar en la grasa que había soltado el bacon, hasta que adquiera un color ámbar.

3

EL CAFÉ

Para desglasar vierte el café y deja al fuego asta que reduzca y desaparezca.

4

LOS AROMÁTICOS

Añade el ajo finamente picado, el pimentón dulce y el cacao puro en polvo. Mezcla y añade el bacon reservado,

5

AGUA Y AZÚCAR

Añade el agua con el vinagre y el azúcar. Mezcla bien y deja al fuego no mas de 10 minutos (lo que buscamos es una textura de arroz meloso)

6

CONSERVACIÓN

Coloca en un tarro de cristal, deja atemperar y conserva en la nevera . También se puede congelar.