

SAAM DE PANCETA GLASEADA, CRUJIENTE DE SU PIEL, VIEIRA Y SALSA DE MANGO ESPECIADO



8 MINUTOS

Ingredientes:

Panceta ibérica

Glaseado de la panceta

Vieira

Pimientos asados

Salsa de mango especiado

Lechuga, cilantro y menta fresca

Chicharrón

Instrucciones:

1. Enciende el horno y ponlo a precalentar a 180°C. Mientras tanto vete colocando en un plato llano la lechuga, el cilantro y la menta.
2. En un recipiente hondo vierte el puré de mango especiado y en un cuenco el crujiente de chicharrón.
3. Pon la panceta en una bandeja de horno y échale el marinado por encima. A continuación, métela al horno unos 4 o 5 minutos y cuando quede aproximadamente 1 minuto introduce el pimiento asado y la vieira,
4. Sácalo todo con cuidado, colócalo en un plato y lleva todo a la mesa.

Ahora ya puedes montar a tú gusto tu propio Saãm de Panceta asada

Bon appétit!