

# BAO DE CERDO EXTREMEÑO



Pan Bao (pan al vapor) relleno de panceta marinada y asada a la parrilla con rúcula, cebolla morada, picada de almendras y cebolla frita, salsa Hoisin

Acompañado por un chupito de migas de bizcocho de zanahoria con frosting de queso

## **Tapa NO apta para:**

- Intolerantes al huevo (No apto el chupito)
- Intolerantes a la lactosa (Se puede pedir el chupito sin frosting)
- Celiacos
- Alérgicos a frutos secos (se puede pedir sin almendras) (El chupito contiene nuez moscada)

## **Ingredientes relleno:**

500 grs de panceta de cerdo, 4 cdas de salsa de soja dulce, 2 cdtas de canela en polvo, 1 ajo, sal c/s, pimienta c/s.

## **Elaboración:**

En una cazuela se introducen las pancetas y se doran un poquito. Se les añade todos los ingredientes y se añade agua hasta cubrir. Se cocina durante 30 minutos y se deja marinar otros 30 minutos.

### **Ingredientes Pan Bao:**

25 grs de agua  
6 grs de levadura fresca  
2 grs de levadura en polvo  
125 grs de harina  
10 grs de azúcar  
45 grs de leche  
1 gr de sal

Primero mezclamos el agua tibia con la levadura fresca. En un bol echamos la harina con el azúcar y la sal. Hacemos un volcán dentro y echamos la levadura fresca desliada en el agua y el resto de ingredientes.

Amasamos bien durante un par de minutos, hacemos una bola con la masa y la tapamos con film transparente, haciendo unos pequeños agujeros para que la masa respire. Dejamos reposar 1 hora.

Dividimos la masa en 4 partes, y estiramos cada una hasta formar forma de lengua.

Doblamos la masa por la mitad, y colocamos un trozo de papel de horno en medio, para que no se peguen las dos mitades.

Colocamos en nuestra vaporera papel de horno, y los colocamos al vapor durante unos 5 minutos.

### **Ingredientes para el crujiente:**

60 grs de Almendras  
30 grs de cebolla frita

Echamos los ingredientes en una picadora y picamos bien. Será la parte que nos da un contraste de sabor y textura.

### **Ingredientes para acompañar:**

un trozo de cebolla morada  
rúcula  
salsa Hoisin

Cortamos la cebolla finamente.

Untamos los interiores de los panecillos con la salsa Hoisin.

Echamos la rúcula, la cebolla y la panceta de cerdo guisada. Espolvoreamos por encima el crujiente de cebolla y cacahuete.

### **Ingredientes chupito:**

- Bizcocho de zanahoria (360g zanahoria, 260g harina, 2 cdta de canela, 1 cdta de nuez moscada, 1 cdta de jengibre, 1 cdta de clavo en polvo, 4 huevos, 400g azúcar, 330g aceite girasol, 2 cdtas levadura, 1cdtas bicarbonato)
- Frosting de queso (250g Queso crema, 250g mantequilla, 280g azúcar en glas, esencia de vainilla)

### **Elaboración chupito:**

- Bizcocho

Precalentamos el horno a 180°.

En un bol batimos los huevos con el azúcar y el aceite hasta que quede una crema ligera.

En otro bol mezclamos la harina con los demás ingredientes secos. Añadimos a la crema ligera en tres veces y luego añadimos la zanahoria pelada y rallada. Introducimos en un molde y horneamos 1 hora mas o menos.

- Frosting

Batimos la mantequilla con el queso crema, el azúcar y la esencia de vainilla hasta formar una crema ligera

Montamos el chupito con migas de bizcocho y cubrimos con un poco de frosting de queso