YoungstarsWiki.org

Pulled Porc

Preparación del Pulled Pork

- Tiempo de elaboración aprox. 45 minutos
- Tiempo de reposo aprox. 45 minutos
- Tiempo de cocción/horneado aprox. 3 horas
- Tiempo total aprox. 4 horas 30 minutos

Quitar el exceso de grasa del cuello de cerdo y frotar con la mostaza por todos los lados. Mezclar el pimentón en polvo, la sal, la pimienta, el comino en polvo, el tomillo y el romero para hacer una mezcla de especias (aliño) y frotar generosamente el cuello de cerdo con ella. Dejar marinar la carne en el frigorífico entre 12 y 24 horas.

Al día siguiente, cortar la manzana en trozos y las cebollas en medios aros.

Calentar las briquetas para la olla holandesa. Yo utilizo 6 en el fondo y 14 en la parte superior para mi olla de 11 litros. Coloca 6 briquetas debajo de la olla y sofríe las cebollas en aceite. Después añade la manzana y saltea. Añadir la salsa Worcester y la pasta de tomate y sofreír brevemente.

Desglasar con el caldo y poner el cuello de cerdo encima. Pon la tapa y carga con las brasas restantes. Si tienes uno, también puedes ponerle un termómetro al cuello de cerdo. Después de aprox. 1,5 horas, puedes añadir unas cuantas briquetas más (a menos que tengas briquetas especialmente duraderas).

Después de aproximadamente 2,5 - 3 horas, el asado está hecho, la temperatura central debe ser de aprox. 90-95 °C. Sáquelo y déjelo reposar durante 30 - 45 minutos envuelto en papel de aluminio. Después, se puede sacar el asado y servirlo al gusto.

Puede disfrutarse en un rollito con ensalada de col y 1 - 2 cucharadas de la salsa de cebolla y manzana o volver a ponerlo en la olla y mezclarlo con la salsa de cebolla y manzana - una auténtica delicia. Servir con un buen trozo de baguette.

YoungstarsWiki.org

Shopinglist for 25 Pers