

# PINCHO DE PANCETA CONFITADA CON PAPAS, PIMIENTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CEBOLLA

**INGREDIENTES: 6 personas**

- Medio kilo de panceta sin trocear.
- Aceite de Girasol.
- 3 Patatas.
- Azúcar moreno.
- Pimiento asado al horno.
- Crujiente de cebolla.

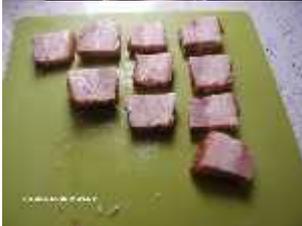


## ELABORACION:



### PREPARACIÓN DE LA PANCETA

Se introduce el medio kilo de panceta en un cazo.  
Se cubre por entero con aceite de girasol.  
Se mantiene la cocción durante 4-5 horas a baja temperatura.  
Cuando ya tiene una textura melosa, se saca, se escurre y se deja enfriar.



Seguidamente se trocea en rectángulos para hacer el pincho.

Se pasa por la sartén para el sellado y marcado.  
Se incorpora azúcar moreno para hacer una ligera caramelización.



### PREPARACIÓN DE LAS PAPAS.

Se cortan las papas en rodajas no muy gordas.  
Se salpimientan.  
En el mismo aceite de cocción de la panceta, se depositan las papas, para cocción lenta y a baja temperatura.  
Escurrir y sazonar al punto.



### PREPARACIÓN DEL PIMIENTO:

Se deposita en una bandeja el pimiento con un poquito de sal y un chorrillo de aceite.  
Se programa el tiempo de asado.  
Cuando finalice, se le extrae la piel y se corta en tiras.  
Se macha medio diente de ajo en un mortero.



Se le incorpora el jugo de la bandeja del pimiento y una cucharadita de AOVE se emulsiona.

#### EMPLATADO

De fondo, se coloca la rodaja de patata confitada.

Sobre ella, la panceta previamente troceada.

Se corona con tira de pimiento asado.

Con una cuchara se dejan caer unas gotas del majado.

Se esparce el crujiente de cebolla.

#### NOTA:

Si no se dispone del majado, se puede substituir éste, por una gotas de crema de vinagre balsámico/ o reducción de vinagre de Módena.

El crujiente de cebolla, se puede ver reemplazado por unos aritos de cebolla y/o crujiente de jamón, con lo cual la presentación mejora.

La rodaja de papa puede ser substituida por puré consistente, realizado con las propias papas y un poquito de aceite procedente de la cocción de la panceta...



#### VINO BLANCO IWINE 2009 DE PACO&LOLA ALBARIÑO

El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola es elaborado con uva 100% Albariño y como algo novedoso macerado con nieve carbónica. Pertenece a la Denominación de Origen Rías Baixas. Y pertenece a la añada 2009.

La Bodega Paco & Lola se ha convertido en una de las bodegas más modernas de España, mezclando la modernidad y el respeto del medio ambiente en todos sus procesos.

Los viñedos con los que se elabora El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola están situados en el Valle del Salnés, situado en Pontevedra entre la ría de Arosa y la ría de Pontevedra.

Servir este vino a una temperatura entre 10º y 12º.

MARIDAJE DEL VINO BLANCO IWINE ALBARIÑO PACO&LOLA: Está especialmente recomendado para marisco gallego y pescado de los fríos mares gallegos.

NOTA DE CATA VINO BLANCO IWINE ALBARIÑO PACO&LOLA:

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo apagado con reflejos verdes.

Nariz: En nariz se presenta con aromas a fruta blanca madura, con tonos de notas florales y dejes balsámicos.

Boca: En boca se presenta Sabroso, con acidez fresca y viva. Largo y elegante postgusto.

Graduación Alcohólica de El Vino Blanco iWine Albariño Paco&Lola: 13.00 grados