

# Chicharrón danés con papas glaseadas

Por: Katrín Björk

Este plato de chicharrón es tan [danés](#) como puede serlo, pero también es popular en Islandia para las fiestas. Una rápida lección de historia: Islandia fue un territorio de Dinamarca hasta la Segunda Guerra Mundial, por lo que muchas tradiciones y platos daneses se introdujeron en la cultura islandesa.

Para este plato se puede utilizar cuello, panza o lomo de cerdo, sólo hay que asegurarse de que esté deshuesado y tenga una corteza gruesa para que crear chicharrón.

Rinde para 6 raciones.

## Ingredientes para el cerdo:

1 kg de cerdo deshuesado con corteza

Sal gruesa

8 clavos de olor

4 hojas de laurel

Pimienta negra

Caldo de cerdo (opcional)

## Para las papas:

450 g de [papas](#) pequeñas

$\frac{1}{3}$  taza (65 g) de azúcar

2 cucharadas (30 g) de mantequilla

## Elaboración:

Precalentar el horno a 190°C.

Utiliza un cuchillo afilado para marcar la grasa del cerdo. Los surcos deben tener una separación de 0,5 cm y atravesar

toda la grasa (sin cortar la carne).

Frota la carne generosamente con sal; asegúrate de que haya sal entre todos los surcos. Coloca los clavos y las hojas de laurel en los surcos y romper un poco de pimienta negra sobre la corteza.

Coloca sobre una rejilla en una bandeja de horno. Añade 2 tazas (480 ml) de agua a la bandeja. Asegúrate de que el cerdo está perfectamente horizontal y nivelado para que se ase de forma uniforme; si no es así, coloca bolas de papel de aluminio debajo del extremo que hay que nivelar.

Deja asar durante 45 minutos, saca del horno y vierte con cuidado el líquido de la bandeja en una olla. Deberías tener unas 2 tazas (480 ml). Continúa asando la carne de 15 a 25 minutos más, o hasta que la temperatura central haya alcanzado los 66°C. Si la grasa no está crujiente, sube el horno a 220°C durante los últimos 10 minutos.

Deja reposar durante 15 minutos antes de cortarlo en rodajas.

Mientras tu carne está en reposo, quita la mayor parte de la grasa del líquido que has reservado de la bandeja de asar. Lleva el líquido a ebullición y deja que se reduzca un poco. Prueba la salsa y sazónala con sal y pimienta; añade un poco de caldo de cerdo si crees que el jugo necesita más umami. Bate hasta que espese y añade un poco de nata espesa al gusto.

Pela y cocina las papas en una olla con agua hasta que estén al dente, escurre y déjalas enfriar en la nevera hasta 20 minutos antes de servir las. Derrite el azúcar a fuego medio en una sartén; intenta no remover mientras se derrite. Cuando el azúcar haya adquirido un bonito color ámbar, añade la mantequilla y remueve hasta que se derrita. Añade las papas al azúcar, con cuidado, has que giren sobre sí mismas una y otra vez para cubrirlas de forma uniforme con el caramelo, unos 10 minutos.

Sirve con [ensalada de col roja, manzana, nueces y granada](#) o col roja especiada.