

Chicharrones de cochino negro glaseados con miel de palma y miso

Chef [Rubén Cabrera](#)

Entrante

Cocinamos la piel de cochino en agua con sal y kuzu durante una hora hasta que esté muy tierna. La ponemos a secar durante 5 horas a 70 °C hasta que esté bien seca.

Hacemos un fondo de ajo, ajo negro y cebolleta lo pochamos suavemente con un poco de aceite, le agregamos el miso y lo tostamos un poco a fuego suave, le agregamos la pimienta palmera previamente hidratada y la cocinamos con el fondo. Añadimos la soja y la miel de palma la reducimos hasta que esté melosa, lo pasamos por la Thermomix y lo colamos.

Freímos el chicharrón en aceite muy caliente solo unos segundos y lo introducimos directamente en una sartén con un poco de jugo y lo movemos para que absorba el caldo, terminamos con un poco de sal maldon.

Ingredientes:

Chicharrones de cochino negro glaseados con miel de palma y miso

- 100 g de piel de cochino negro
- 2 g de kuzu
- 10 ml de agua
- 10 g de pimienta Palmera
- 5 g de miso
- 9 ml de aceite de oliva

- 4 g de miel de palma
 - 3 g de ajo negro
 - 1 g de ajo
 - 5 g de cebolleta
 - 3 ml de soja
 - 1 g de xantana
-
- 5 g de cebolleta
 - 3 ml de soja