

Dong bo ro – Panceta de cerdo estofada en soja oscura

Esta receta china de [panceta de cerdo](#) estofada es un éxito seguro, con la carne cocinada a fuego lento hasta alcanzar una textura temblorosa y extraordinariamente tierna. La sencilla salsa de estofado se reduce hasta convertirse en un jarabe oscuro repleto de sabor gracias a la salsa de soja. El tofu rojo fermentado es opcional, pero vale la pena buscarlo, ya que su sabor aporta una complejidad y una profundidad única al plato.

Ingredientes para la panceta de cerdo

400 g de panceta de cerdo, cortada en piezas de 6×6 cm
1 cucharada de aceite vegetal
1 trozo de jengibre de 1,5 cm, pelado y cortado en finas tiras
6 cebolletas, troceadas en pedazos grandes
2 anises estrellados
1 litro de caldo de pollo fresco
Cilantro, para decorar

Para la salsa de estofado

200 ml de [vino Shaoxing](#)
5 cucharadas de salsa de soja oscura
3 cucharadas de salsa de soja clara
100 g de azúcar en roca
3 cubos de tofu rojo fermentado, con 2 cucharadas del líquido del frasco (opcional)

Elaboración de la salsa



Si utilizas **tofu fermentado**, machácalo con su líquido usando un tenedor hasta obtener una pasta homogénea. Mezcla esta pasta con los demás ingredientes de la salsa y reserva. No te preocupes si el azúcar en roca no se disuelve completamente, se fundirá al calentarse.

Blanquear la panceta de cerdo

Hierve una olla grande con agua y sumerge la panceta durante 3-4 minutos. Luego, escúrrela y enjuágala con agua fría para detener la cocción.

Dorar la panceta

Calienta el aceite vegetal en una cazuela gruesa, una olla de barro o una cacerola a fuego medio-alto. Coloca la panceta con la piel hacia abajo y dórala bien. Luego, gira los trozos para sellarlos por todos los lados. Una vez dorados, vuelve a

colocar los trozos con la piel hacia abajo y añade el jengibre, la cebolleta y el anís estrellado alrededor de la carne.



Mueve los ingredientes dentro de la olla para evitar que se sequen. Cuando el jengibre comience a dorarse, vierte la salsa de estofado y deja hervir enérgicamente. Raspa el fondo de la olla con una espátula para soltar los sabores adheridos y baña la carne con la salsa mientras hierve durante 3-4 minutos.

Vierte el caldo de pollo sobre la carne hasta que esté completamente cubierta (añade agua caliente adicional si es necesario). Tapa la olla y reduce el fuego a medio-bajo. Deja cocer durante 45 minutos.

Reducir la salsa y caramelizar

Destapa la olla y deja cocinar otros 45 minutos para reducir y espesar la salsa. Si tienes tiempo, estofa la panceta tapada a fuego muy bajo durante 2-3 horas para lograr una textura extremadamente tierna. Luego, destapa y deja cocinar 30

minutos más para una mayor caramelización. Cuanto más tiempo lo cocines, más suave quedará la carne.

Decora con hojas de cilantro fresco y sirve inmediatamente.

Nota: Este plato se caracteriza por su profundidad de sabor, donde la combinación de la salsa de soja oscura, el vino Shaoxing y el anís estrellado impregna la carne con matices ricos y complejos. La cocción lenta permite que la panceta se funda en la boca, creando un contraste irresistible entre la untuosidad de la grasa y la melosidad de la carne ¡Una auténtica delicia de la cocina china!