

Pan bao de panceta con ensalada Gourmet

45 minutos

Fácil

2 Personas

INGREDIENTES

- ❑ 1 pack Gourmet Original (100 g)
- ❑ ½ pack Zanahoria rallada Florette
- ❑ 4 pan baos (2 por persona)
- ❑ 1 cucharada sopera de aceite de sésamo
- ❑ 1 pizca de sésamo al gusto
- ❑ 1 cucharada sopera de vinagre blanco
- ❑ 100 ml de salsa de soja
- ❑ 50 g de mayonesa
- ❑ 200 gr de panceta de cerdo fresca cortada láminas
- ❑ ½ cebolla
- ❑ 20 g de jengibre fresco
- ❑ 200 ml de cerveza negra
- ❑ 40 ml de miel
- ❑ 300 ml de agua



En un bol, haz una salsa mezclando media cebolla y jengibre fresco cortados en cubos pequeños, salsa de soja (80 ml), cerveza negra, miel y agua. Añade las láminas de panceta y deja macerar toda la noche.



Al día siguiente, saca la panceta de la marinada y marca a la plancha en una sartén muy caliente hasta dorar por ambos lados. Reserva.



En un bol aparte, añade la zanahoria rallada con el aceite de sésamo, el vinagre blanco, la salsa de soja (10 ml) y las semillas de sésamo. Mezcla hasta integrar.

Agrega entonces la ensalada y vuelve a mezclar para que se impregnen los sabores.



Cocina los panes bao al vapor unos 5 minutos hasta que estén tiernos y rellena con la panceta marinada y la ensalada.



Termina con unos puntos de mayonesa de soja, elaborada mezclando mayonesa con salsa de soja (10 ml).

Productos de esta receta



Gourmet Original

