

PULLED Pork

Ingredientes:



1,25 kg de asado de cerdo sin corteza (p. ej., aguja)



2 c. s. de mermelada de ciruela roja



2-3 c. s. de vinagre de manzana



1 c. s. de azúcar, Sal



4 dientes de ajo



1-2 c. p. de pasta de chile (o tabasco según se prefiera)

Además:

1 c. s. de pimentón (dulce o dulce ahumado),
1 c. p. de pimienta molida,
1 de comino molido y 1 de cilantro molido,
1/2 c. p. de mostaza en polvo, de cardamomo molido y de nuez moscada molida

Preparación:

- Pele los dientes de ajo, píquelos y mézclelos con la mermelada de ciruela, 1 c. s. de sal, pimentón, pimienta, comino, cilantro, mostaza en polvo, cardamomo y nuez moscada.
- Corte el asado de cerdo longitudinalmente abriéndolo hasta la mitad. Úntelo con las especias y métalo en el congelador hasta que el marinado quede suficientemente sólido como para guardarlo al vacío. Métalo en una bolsa y haga el vacío. Se recomienda dejar que el asado repose toda la noche en la nevera.
- Ponga 2 litros de agua en la olla del AutoCook. Seleccione el programa **Sous-vide** y la opción **Largo** y ajuste manualmente 8 horas en el temporizador.
- Coloque el asado con la bolsa. **Cierre la tapa** y pulse el botón de **Inicio**. Abra la tapa en cuanto suene la señal y deje que el asado repose 30 minutos.
- Después, saque la bolsa del AutoCook, y coloque el asado en una fuente. Condimente el jugo de cocción con vinagre, azúcar, sal y pasta de chile. Deshaga la carne con dos tenedores, mézclela con una parte de la salsa y sívala. Sirva aparte el resto de la salsa.

RACIONES: 6-8

Programa: Sous-vide largo

Calorías por ración (sirviendo 8 raciones): 386 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 8 h 30 min.

AutoCook Pro - 8 h 30 min.

Necesita
selladora al
vacío y la
correspondiente
bolsa