

Καραμελωμένη πανσέτα sous vide

Υλικά

- 2kg πανσέτα κομμάτι (M/O)
- **80g Sweet & Smokey Meat Rub (Κωδ. 51009)**
- **40g Μαρινάτα Smokey BBQ (Κωδ. 50625)**
- 10g αλάτι

Εκτέλεση

1. Χαράσσουμε την επιφάνεια της πανσέτας για να μπορεί να μαριναριστεί καλύτερα. Προαιρετικά φινιρούμε τα κόκαλα για καλύτερη παρουσίαση.
2. Αναμειγνύουμε τη μισή Μαρινάτα Smokey BBQ, με το αλάτι και το Sweet & Smokey Meat Rub. Απλώνουμε το μείγμα σε όλη την επιφάνεια του κρέατος τρίβοντας με το χέρι, έτσι ώστε να εισχωρήσει καλά και στις τομές.
3. Δένουμε με σπάγκο για να διατηρήσει το σχήμα και το βάζουμε σε σακούλα vacuum.
4. Μαγειρεύουμε στους 72°C για 12 ώρες σε gone. Μόλις είναι έτοιμο βάζουμε τη σακούλα σε νερό με πάγο.
5. Για το καραμέλωμα, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190 °C και αφού κάνουμε επάλειψη με την υπόλοιπη μαρινάτα, ψήνουμε για 10-15 λεπτά να πάρει χρώμα και να αποκτήσει "sticky" υφή εξωτερικά.