

Παντσέτα γεμιστή καραμελωμένη

Υλικά

- 2kg παντσέτα κομμάτι M/O
- 40g Καρύκευμα Rub Sweet & Smokey (Κωδ. 51009)
- 50g Μαρινάτα Smokey BBQ (Κωδ. 50625)
- 200g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)
- 10g αλάτι

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε μία τομή με το μαχαίρι στην παντσέτα και σχηματίζουμε μια τσέπη. Γεμίζουμε με τη Γέμιση Μανιταριών.
2. Δένουμε με σπάγκο ώστε να διατηρήσει το σχήμα και κλείνουμε με οδοντογλυφίδες ή ράβουμε με σπάγκο για να μην βγει η γέμιση.
3. Αναμειγνύουμε τη Μαρινάτα, με το αλάτι και το Καρύκευμα Rub. Απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια του κρέατος.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε την παντσέτα σε προθερμασμένο φούρνο, τυλιγμένη με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο, στους 170°C για 2 ώρες περίπου. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 5 λεπτά να πάρει χρώμα.

