

## BAO BUN HONG KONG



### Ingredientes Menù

20 g Èfungomix - GR1  
Cebolla Crujiente - 1750

### Ingredientes

2 Bao bun blancos  
100 g Panceta fresca de cerdo  
Salsa de soja  
Miel  
Chile fresco  
Caldo de pollo  
1 cucharada Vinagre de arroz  
1 cucharita Azúcar

Chef: Maurizio Ferrari

### Preparación

Cocinar la panceta fresca en caldo de pollo por 2 horas con jengibre en polvo, una cucharada de vinagre de arroz y una cucharita de azúcar. Una vez que la panceta esté cocida, déjelo secar sobre un paño y enfrielo en la nevera. Dorar la panceta en una sartén, añadir la salsa de soja, miel, chile y jengibre hasta que la panceta esté caramelizada.