

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 enfríelo en la nevera. Dorar la panceta en una sartén, añadir la salsa de soja, miel, chile y jengibre hasta que la panceta esté caramelizada.