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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)