

HAMBURGUESA DE PULLED PORK CON ENSALADA DE COL

Chef José Luis Inarejos
Restaurante Dingo

Inspirado en el programa de ATLAS map of moves
(Dani Pannullo DanceTheatre Co)
26 y 27 de agosto



HAMBURGUESA DE PULLED PORK CON ENSALADA DE COL

Chef José Luis Inarejos
Restaurante Dingo

Ingredientes (4 PAX.)

Pulled pork:

Jamón de cerdo fresco y deshuesado
Tomillo
Orégano
Pimentón dulce
Pimienta negra
Ajo granulado
Genjibre molido
Barbacoa en polvo
Comino molido
Sal
Mostaza
Ketchup
Barbacoa

Salsa:

Coca cola
Cerveza negra
Barbacoa Heinz



Javier Mantrana

ATLAS map of moves,
Dani Pannullo DanceTheatre Co

Ensalada de col:

Vinagre blanco
Azúcar
Sal
Repollos
Zanahorias
Cebolla rallada
Mayonesa

HAMBURGUESA DE PULLED PORK CON ENSALADA DE COL

Chef José Luis Inarejos
Restaurante Dingo

Elaboración

Pulled Pork:

Triturar todas las especias y el azúcar con la Termomix.

Embadurnar los jamones con la mostaza y empanar con las especias trituradas.

Meter en el horno y secar para que haga costra.

Mezclar la cerveza con el ketchup, la Coca-Cola y la salsa barbacoa e incorporar a los jamones. Cubrir con film. Recubrir con albal. Asar a baja temperatura en el horno de carbón durante 8 horas. Dejar enfriar y deshilar.

Mezclar con el jugo.

Ensalada de Col:

Cortar el repollo finamente. Rallar la zanahoria y la cebolla.

Hervir el vinagre con el agua y la sal durante 1 minuto. Incorporar el liquido a la verdura y dejar infundir durante 2 horas.

Ecurrir y prensar hasta dejar muy seco. Incorporar la mayonesa.

Emplatado

Un buen pan de brioche de hamburguesa abierto. Colocar nuestra ensalada de col en la base a temperatura ambiente, sobre esta el pulled pork bien caliente y jugoso. Tapar con el pan y meter todo al horno durante 1 minuto. Acompañar con patatas fritas y encurtidos.

