



NOMBRE DEL PLATO
COCHINILLO

INGREDIENTES:
COCHINILLO
SAL
MANTECA DE CERDO

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS EL COCHINILLO (12 GRAMOS DE SAL POR KILO DE CARNE), 50 GRAMOS DE MANTECA DE CERDO.
ENVASAMOS AL 100 % VACÍO.

COCCIÓN:
TIEMPO: 12 HORAS **TEMPERATURA:** 72 °C

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 3 HORAS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 30 MINUTOS **TEMPERATURA:** 250 °C