



NOMBRE DEL PLATO
PAPADA DE CERDO

INGREDIENTES:
PAPADA DE CERDO
SAL
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS LA PAPADA CON 12 GRAMOS DE SAL POR KILO DE CARNE, INTRODUCIMOS EN BOLSA DE VACÍO CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA. ENVASAMOS AL VACÍO AL 100 %

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

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 120 MINUTOS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 25 MINUTOS **TEMPERATURA:** 250 °C