



Så här tillagar man Sidfläsk av svart gris lackerad med Guarapo, av chef Mario Hernández Lagerblad

FÖRSTA STEGEN

Ingredienser

*1 kg Sidfläsk av gris eller kanarisk svart gris
1 tsk oregano, timjan och grovt salt
1 lagerbärsblad
2 liter vatten
Groddar från vattenkrasse, oregano och timjan
Violblommorbr
Flingsalt
200 gr sockerrörssirap (Guarapo)*

TILLAGNING

Typ av rätt: Förrätt

Man kokar sidfläsket i två liter vatten tillsammans med oregano, timjan, lagerbärsblad och salt. Ungefär i två timmar.

När sidfläsket är mörkt tar man upp det ur vattnet och lägger det på ett fat med ett annat fat ovanpå med en tyngd. Det sparas i kylskåpet tills det är helt pressat av kylan.

Nästa steg är att ta bort skinnet och skära sidfläsket i ungefär två centimeter stora tärningar.

Därefter lägger man tärningarna i en stekpanna på medelvarm värme med honungen. Man låter det koka i ung. 10 minuter och rör om ibland med hjälp av en sked eller liknande för att underlätta.

När sidfläsket har impregnerats av guarapon (sirapen) serveras den och dekoreras med vattenkrasse, timjan och oregano, violerna och flingsalt för kontrasten mellan salt och sött.