



Torrezno Prefrito

Para la fabricación de esta referencia, partiremos de nuestra panceta de cerdo perfectamente oreada que hemos descrito anteriormente.

Una vez que tenemos el producto en óptimas condiciones de secado, pasaremos a cortarlo en los conocidos torreznos para posteriormente, introducirlos en el horno. Nuestro objetivo es dar al cliente un **torrezno prefrito de calidad** y que no de lugar a fallo en su elaboración por lo que aseguraremos que cada torrezno tenga su tiempo necesario para **evitar complicaciones al cliente final**.

Encontraremos dos formatos dentro de esta gama:

PREFRITO HOSTELERIA

Enfocado en gran parte para el cliente de **hostelería** o venta en **carnicería/charcutería** a granel.

Peso variable: 1,500 Kg

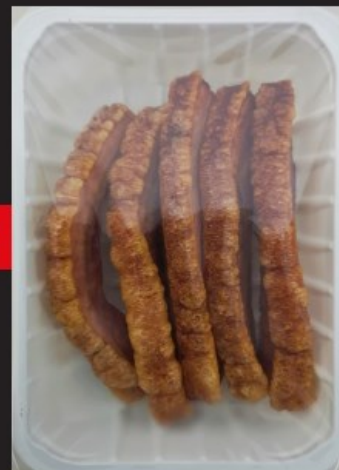
PREFRITO PREMIUM

Diseñado para la venta en **tienda**. Gracias a su gramaje reducido es fácil la venta por impulso o no asistida.

Peso aprox: 500 gr



Envasado en atmósfera
4 meses de caducidad





CONSEJOS DE ELABORACION

PANCETA EN SARTEN

Tras trocear la panceta, se prepara la sartén con aceite de girasol, colocando seguidamente los torreznos con la corteza hacia abajo y poniendo el aceite a baja temperatura, entre 50°-60°, durante un tiempo aproximado de 45 minutos. Transcurrido este tiempo observaremos que la corteza comienza a querer eclosionar y es entonces, cuando procederemos a sacar los torreznos de la sartén, dejando enfriar el aceite y los torreznos.

Una vez realizado este proceso volvemos a poner estos torreznos, esta vez tumbados por el magro y el tocino, otra vez en el aceite a fuego medio/fuerte, veremos entonces como la corteza comienza a curvarse y a cocinarse por completo, momento idóneo para sacar los torreznos y disponerlos para su degustación.

PANCETA EN HORNO Y SARTEN

Se colocan los torreznos en una bandeja, sin aceite, con la corteza hacia arriba. Introducimos la bandeja en el horno poniendo la temperatura de 160° durante 25 min. y 5-8 min. a 220°C, transcurrido este tiempo sacaremos los torreznos del horno y los dejaremos enfriar sacándolos de la bandeja. Una vez estén fríos procederemos a ponerlos en la sartén siguiendo el mismo proceso empleado con el método tradicional.

TORREZNO PREFRITO

Abrir la bandeja para que el torrezno se atempere a temperatura ambiente unos minutos. Se pueden utilizar 2 métodos para su elaboración:

- FREIDORA poniendo el aceite a 180°.

- SARTEN con aceite de girasol a temperatura fuerte se introduce el torrezno con la corteza en contacto con el fondo de sartén, hasta ver que ha reventando la corteza cogiendo éste un color dorado brillante. Una vez conseguido esto, tumarlos un minuto por cada lado, para que se haga por ambas caras el magro y el tocino.

