

# Tocino caramelizado



## Ingrédients pour 4/5 personnes:

- 1 kg de Lard frais.
- 1 L de bouillon Végétal.
- 2 cuil à café de Miel de Romarin *Margalef*.
- 2 cuil à café de sauce de Soja.
- 2 cuil à café de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
- 2 cuil à café de sauce Tomatissimo *blai PERI*.
- une pincée de Poivre rouge piquant (au goût).
- une cuil à café de Sel.

## Préparation:

- Faire bouillir le bouillon dans une marmite.
- Ajouter le lard et faire cuire durant une heure à peu près.
- Ecarter la marmite et laisser refroidir.
- Enlever le lard du bouillon et couper-le en morceaux de 3/4 cm de largeur.
- Dans un récipient profond mêler le reste des ingrédients,
- Tremper le lard dans cette préparation jusqu'à ce que qu'il soit complètement recouvert.
- Couvrir et laisser mariner durant deux heures.
- Faire chauffer une poêle.
- Egoutter un peu le lard le cuire sur les deux côtés jusqu'à ce qu'il soit bien caramélisé.
- Servir bien chaud.

## Conseil:

- Vous pouvez accompagner avec une purée de pommes de terre, des légumes à la vapeur ou un peu de salade.