

Receta de torrezno de Soria español



Receta de torreznos de Soria

Los torreznos de Soria son tiras gruesas de tocino o panceta de cerdo que se preparan tradicionalmente fritas en aceite de girasol elaborados tocino de Soria, considerado uno de los mejores de España, una ciudad de la parte central del norte del país conocida por sus calles medievales y su arquitectura románica.

¿Cómo hacer torrezno de Soria?

Los torreznos de Soria son obtenidos principalmente de la panza del cerdo que al freírla a fuego lento desarrolla una corteza crujiente, dorada y burbujeante, con algo de carne

magra y grasa en la parte inferior que le otorga mucha jugosidad, servidos frecuentemente como tapa o guarnición.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Española, Soriana

Calorías: 300

Vitaminas: B1, B2, B3, E, K

Minerales: Fósforo, Zinc, Calcio

Preparación: 45 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de torreznos de Soria

Ingredientes

- 750 g de panceta curada de Soria (adobada)
- Aceite de girasol
- Sal gruesa

Preparación

- 1. Secar la panceta adobada a temperatura ambiente durante 24 horas en un lugar fresco, utilizar una campana perforada para evitar residuos bien simplemente con papel de cocina.
- 2. En una sartén grande añadir aceite de girasol en cantidad suficiente como para sumergir la mitad del torrezno, 1 a 1,5 centímetros de altura y calentar a fuego bajo.
- 3. Con un cuchillo afilado cortar la panceta de Soria en tiras de 2,5 centímetros de grosor. Reservar.

- 4. Distribuir las tiras de panceta con la piel hacia abajo, ordenadamente una al lado de la otra sin superponerlas, subir a fuego medio y freír los torreznos, al cabo de unos minutos comenzarán a aparecer burbujas en la piel, mantener boca abajo hasta que aparezcan por toda la superficie.
- 5. Girar los torreznos para cocinar los costados y favorecer una formación de burbujas homogénea, unos 20 a 30 minutos, aunque el tiempo final de cocción dependerá de la sartén y del calor utilizado, pero este nunca debe ser elevado.
- 6. Una vez que la piel esté cubierta de burbujas y la corteza texturizada y dorada, retirar los torreznos de la sartén con una espumadera, reservar sobre papel absorbente para que escurran y enfriar durante unos minutos antes de servir.

Torreznos de Soria al horno

Si deseas elaborar torreznos de Soria al horno, caliéntalo a 150°C (302°F), luego pincha con un cuchillo toda la piel de la panceta y ásalas con aire durante 60 minutos, luego sube la temperatura a 220°C (428°F) y cocina la panceta otros 15 a 20 minutos hasta que la piel esté bien tostada y seca.

Consejos al elaborar torreznos

Si deseas puedes comprar la panceta sin adobar, condimentar con tus aliños preferidos y marinar por al menos 24 horas en la nevera, para luego secar y continuar con el proceso habitual.

Opcionalmente cortar los torreznos de Soria en trozos más pequeños y espolvorear un poco de sal gruesa sobre ellos.

¿Sabías qué?

Torrezno es un vocablo derivado de la palabra torrar, que significa asar acercando algo al fuego para que se dore, aunque también se pueden encontrar bajo el nombre de “chicharrones” en la zona de Andalucía.

Sartén de hierro fundido



[Sartén de Hierro Fundido - Iron Skillet Curado y con Dos Mangos - 30 CM](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Rosquillas de San Isidro](#)

[Pajarotes murcianos](#)