Es de cerdo

Recetario

Grupo Agroalimentario
Las Fraguas

Fondo de Cerdo

TIEMPO
120 min.

RACIONES
Rinde 2 lts.

INGREDIENTES

- 2 kg de huesos de cerdo (preferentemente huesos de cadera, espinazo o costilla)
- En caso de que usara la carne para otra preparación puede sustituir los huesos por espinazo de cerdo con carne
- 4 zanahorias medianas
- 1/2 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 4 manojos de apio
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 3 lts de agua

ELABORACIÓN

1. Lavar muy bien las zanahorias y el apio cortado en trozos aproximadamente 2x2 cms.
2. Cortar la 1/2 cebolla en 2 partes y pelas los dientes de ajo.
3. Poner el aceite en una olla con capacidad suficiente y cuando esté caliente agregar las verduras.
4. Hornear (preferentemente) o freír los huesos hasta que estén dorados. Agregar los huesos a la olla junto con los 3 lts de agua.
5. Hervir hasta reducir 1/3 del agua retirando la espuma que se forma en la superficie.
6. Colocar los huesos y las verduras y dejar enfriar el fondo.
7. Una vez frío retirar la grasa que se cuaja en la superficie.

Verduras *Encurtidas*

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 12 papitas cambray
- 3 zanahorias medianas
- 2 nopalitos tiernos
- 1 cebolla morada mediana
- 4 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Opcional: Coliflor, champiñones, ajos, calabacitas, chiles, etc.

ELABORACIÓN

1. Cortar po la mitad las papitas cambray.
2. Pelar y rebanar las zanahorias en rodajas de medio centímetro.
3. Rebanar en tiras los nopales.
4. Cortar la cebolla morada en trozos aproximadamente de 2x2 cms.

ELABORACIÓN

5. En una olla con 1 lt de agua hirviendo poner las papitas y las zanahorias durante aproximadamente 5 min. Controlar que queden bien cocidas pero crocantes. Retirarlas conservando el agua hirviendo.

6. En la misma olla, agregar los nopalitos y dejarlos blanquear por 2 min, retirarlos del agua caliente y sumergirlos en agua fría (con hielos preferentemente) para fijar el color. Posteriormente retirarlos del agua fría y reservarlos.

7. También en la misma olla con agua hirviendo agregar las cebollas (van al último pues pintan el agua) y dejarlas durante 1 min, después retirarlas y reservar por un lado para que se enfríen un poco.

8. Mezclar todas las verduras en un recipiente grande, agregar el vinagre, la sal, el orégano y el aceite de oliva, revolver bien teniendo cuidado de no romperlas y dejarlas reposar por 1 hr aproximadamente. La cebolla morada retomará un color vivo.

9. Servir en el momento o guardar en el refrigerador en caso de querer disfrutarlas después.

Comida
mexicana

Espinazo de Cerdo

TIEMPO
120 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de espinazo de cerdo
- 1 cebolla picada
- 3 dientes de ajo picados
- 2 zanahorias en rodajas
- 2 papas en cubos
- 2 calabazas en rodajas
- 15 ejotes cortados en trozos
- 1 1/2 taza de garbanzos
- 5 chiles guajillos secos y desvenados
- 4 chiles anchos secos y desvenados
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 4 cucharitas de orégano
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. En una olla poner a cocer los garbanzos (40 min.) retira del fuego y procede a pelarlos. Resérvalos.

2. Cocer los chiles anchos y guajillos, una vez que estén suaves retiramos del fuego, viértelos en la licuadora con la hoja de laurel, ajo, tomillo, sal, pimienta y agua. Cuela la mezcla y reserva.

3. Poner a hervir agua a fuego medio, agregar la cebolla partida por mitad, el espinazo de cerdo en trozos y la mezcla de chiles; mantén a fuego medio (1 hr).

4. Agregar las zanahorias, ejotes y los garbanzos, deja pasar 15 min. y vacía las calabazas. Espera 15 min. y agrega más papas. Sazona al gusto y cocina por 30 min. más hasta que la carne esté tierna.

5. Sirve caliente, espolvorea cebolla picada y orégano, disfruta de este delicioso espinazo de cerdo.

Albóndigas *de Cerdo*

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 900 gr de carne molida de cerdo
- 2 pzas. de huevo
- 1 kg de jitomate maduro
- 1/2 pza. de cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 3 pzas. de chile chipotle seco y sin semilla
- 1/2 de manojo de cilantro
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de agua
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En un recipiente mezclar la carne molida, los 2 huevos, la say y la pimienta. Formar albóndigas de aprox. 50 gr cada una.

2. En una cacerola agregar el agua, los jitomates partidos, la cebolla, los chiles chipotles, la mitad del cilantro, los dientes de aj, sal y pimienta. Pones a hervir durante 5 min. Posteriormente licuar todo y reservar.

3. En un sartén con el aceite poner a freír las albóndigas hasta que doren por los dos lados. Retirarlas del aceite.

4. En la misma cacerola agregar los ingrediente licuados así como las albóndigas y cocinar durante 30 min.

5. Sevir acompañadas de frijoles negros y/o arroz blanco y decorar con una rama de cilantro.

Frijol con Puerco

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1/2 kg de frijol negro
- 1 kg de espinazo de cerdo (6 rebanadas)
- 1/2 cabeza de ajo
- 1/2 cebolla blanca
- 1 manojo de cilantro
- 1 pza. de pepino
- 1 manojo de rábanos
- 1 cebolla morada
- 1 jitomate
- 2 pzas. de chile habanero
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. Limpiar y remojar los frijoles preferentemente una noche antes.

2. Colocar los frijoles, el espinazo, el ajo, 1/2 cebolla blanca, 1/2 manojo de cilantro, la sal y la pimienta en una olla exprés. Tapar y cocinar durante 30 a 40 min. hasta que los frijoles estén suaves y la carne bien cocida.

3. Picar finamente el jitomate, la cebolla morada, los rábanos, el resto del cilantro y el pepino (sin semillas). Revolver bien, agregar sal y pimienta al gusto.

4. Servir en platos hondos con una pieza de espinazo, frijoles, caldo y una cucharada de la mezcla de verduras. Agregar chile habanero picado al gusto. Acompañar con tortillas.

Espinazo de Cerdo

en salsa verde con verdolagas

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg y 1/2 de espinazo de cerdo (cortado a 1 pulgada)
- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 1/2 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1/2 manojo de cilantro
- 1 kg de tomate verde
- 2 chiles serranos (o más si el picante es de su agrado)
- 2 manojos de verdolagas frescas
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En un comal poner a asar los tomates verdes, la cebolla, el ajo y los chiles serranos. Una vez asados licuar con el fondo de cerdo hasta obtener una salsa.

2. Vaciar el contenido de la licuadora en una cazuela y agregar la carne de cerdo. Dejar cocinar por 1 hr aproximadamente a lumbre media con la cazuela destapada para la salsa se reduzca. Agregar sal y pimienta al gusto.

3. Limpiar las verdolagas eliminando raíces y enjuagar muy bien.

4. Verificar que la carne esté suave y bien cocida. Si la salsa aún no tiene una consistencia espesa, sacar la carne y reservarla.

5. Una vez que la salsa está lista, meter nuevamente la carne y agregar las verdolagas. Cocinar por 10 min. más revolviendo cuidadosamente.

6. Decorar con verdolagas frescas y servir acompañado de arroz blanco y/o frijoles de la olla además de tortillas calientes.

Carne seca de Cerdo

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de bistec de cerdo rebanado muy delgado (lomo o pierna)
- 3 pzas. d enaranja agria. Si no se encuentra mezclar jugo de naranja con limón
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. Deje toda la noche la carne marinando con el jugo de la naranja agria, sal y pimienta.

2. Al día siguiente ponga la carne en un comal a fuego muy bajo y dé la vuelta constantemente hasta que quede completamente seco. La otra manera de prepararlo es al carbón, es muy importante que la llama sea muy baja para que seque bien.

3. Una vez preparada, se puede mantener perfectamente por mucho tiempo en una bolsa sellada en el refrigerador preferentemente.

Salpicón de Cerdo

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 600 gr de pierna o lomo de cerdo)
- 1 pza. de pepino
- 1 manojo de rábanos
- 1 cebolla morada
- 1/2 manojo de cilantro
- 1/2 taza de vinagre de manzana (preferentemente)
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. En una cacerola con 1 lt de agua ponga a cocinar la carne cortada en cubos junto con las 2 hojas de laurel. Una vez cocida la carne, deje enfriar, desmenúcela bien, agregue la mitad del vinagre de manzana, un poco de sal, un poco de pimienta y resérvela (preferentemente toda la noche, de no ser posible haga todo en el momento).

2. Retire la piel y las semillas del pepino y píquelo finamente. Haga lo mismo con la cebolla morada, los rábanos (bien desinfectados) y el cilantro.

3. Integre toda esta mezcla a la carne desmenuzada, agregue sal y pimienta al gusto, así como el resto del vinagre.

4. Sirva preferentemente en tostadas y guacamole así como el chile fresco que más le guste (serrano, habanero, manzano).

Arrachera de Cerdo

con guacamole y pico de gallo

TIEMPO
30 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de arrachera de cerdo natural
- 4 dientes de ajo
- 6 limones verdes
- 2 aguacates maduros
- 2 jitomates grandes
- 1 cebolla blanca
- 1/2 manojo de cilantro
- 2 chiles serranos (o más si le gusta lo picante)
- 1 cucharada de orégano molido
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. Preferentemente la noche anterior, mezcle los dientes de ajo finamente picados, el jugo de 3 limones, el orégano, el aceite de oliva, la sal, la pimienta y ponga a marinar la arrachera bien embarrada de la mezcla.

2. Corte los jitomates, la cebolla, los chiles y el cilantro, agregue el jugo de 1 limón, sal, pimienta y revuelva todo. Reserve frío.

3. Machaque los aguacates y agregue un poco de cebolla picada, cilantro, el jugo de 2 limones, sal y pimienta al gusto.Reserve en frío.

4. Encienda el carbón y espere a que la llama sea media o baja.

5. Ponga la arrachera en el asador hasta que esté cocida por un lado y dé la vuelta (si le gusta más seca puede dar varias vueltas a la carne)

6. Sirva con el guacamole y el pico de gallo como guarnición.

Lengua de Cerdo
en escabeche

TIEMPO
40 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de lengua de cerdo
- 2 cebollas blancas gdes.
- 3 pimientos morrones rojos
- 3 hojas de laurel
- 3 cucharaditas de orégano
- 4 cucharadas de vinagre de manzana
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Opcional: 2 chiles serranos verdes si le gusta lo picante.

ELABORACIÓN

1. En una olla express poner a cocer 25 min. las lenguas junto con 1/4 de cebolla y las hojas de laurel. Abrir la olla para verificar que etén bien cocidas. Si es necesario darle 5 o 10 min. más de cocción.

2. Mientras las lenguas se cuecen, rebanar las cebollas restantes y los pimientos morrones (sin semillas), en tiras de medio cm de grosor.

3. Poner el aceite en un sartén suficientemente grande y saltear las cebollas primero durante algunos minutos e incorporar los morrones. Éstos deberán quedar cocidos pero crocantes. Retirar del fuego cuando alcancen esta consistencia.

4. Vaciar en un recipiente hondo y agregar el vinagre, orégano, la sal y la pimienta al guato, revolver delicadamente y dejar reposar.

5. Sacar las lenguas de la olla exprés, secarlas, pelarlas y rebanarlas en láminas de medio cm de grosor.

6. Repartir las láminas de lengua sobre un platón extendido y tirar la mezcla de cebollas y morrones encima de ellas justo antes de servirlas.

Lengua de Cerdo

con salsa de jitomate y cerveza

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg y 1/2 de lengua de cerdo
- 3 cebollas blancas medianas
- 3 hojas de laurel
- 1 kg. de jitomate
- 1/2 manojo de cilantro
- 3 dientes de ajo
- Opcional: 2 chiles serranos verdes si le gusta lo picante
- 2 cervezas (oscuras de preferencia)
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. En una olla exprés poner a cocinar 30 min. las lenguas con poco de agua, 1/2 cebolla y las hojas de laurel. Si al destapar la olla la carne no es suave, volver a cerrar y darle 10 min. más de cocción.

2. Picar finamente los jitomates, los ajos, el resto de las cebollas, los chiles y el cilantro (reservar las hojas más bonitas de cilantro para la decoración).

3. En una cacerola agregar el aceite, calentar y vaciar todas las verduras. Freír dirante 5 min., agregarle las 2 cervezas y dejar cocinar durante 30 min. con la cacerola destapada para que la salsa adquiera una consistencia densa. Agregar sal y pimienta al gusto.

4. Retirar las lenguas de la olla exprés, limpiarlas y rebanarlas en trozos de 1/2 cm de ancho aproximadamente. Posteriormente agregarlas a la salsa y cocinar 10 min más.

5. Servir y decorar con las hojas de cilantro reservadas.

Tacos de *Lengua*

TIEMPO
90 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de lengua de cerdo
- 2 cebollas blancas
- 4 hojas de laurel
- 4 dientes de ajo
- 1/2 kg de tomates verdes
- 3 chiles serranos
- 1 manojo de cilantro
- 6 limones verdes
- 1 kg de tortillas (de preferencia hechas a mano)
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En una cacerola con agua ponga a cocer durante aproximadamente 1 hr las lenguas con 1/2 cebolla, las hojas de laurel, 3 dientes de ajo y 1/4 de manojo de cilantro. Revise que las lenguas estén bien cocidas (deben estar muy suaves). Si es necesario agregue más tiempo de cocción. Si tiene olla de presión póngalas 1/2 hr, detape y verifique la cocción. Si es necesario agregue más tiempo de cocción.

2. En una licuadora agregue los tomates verdes, el diente de ajo restante, 1/2 cebolla, 1/4 de manojo de cilantro, los chiles verdes, sal y pimienta al gusto. Muela bien y reserve en el refrigerador.

3. Una vez las lenguas cocidas, retire la película de alrededor (si están bien cocidas se retirará fácilmente). Pique las lenguas o rebánelas y colóquelas sobre las tortillas calientes.

4. Pique finamente la cebolla y el 1/2 manojo de cilantro restantes y agregue al taco a su gusto.

5. Sirva con la salsa y limón a su gusto.

Pork Belly
como chicharrón
con guacamole

TIEMPO
90 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de Pork Belly con cuero
- 1 kg de manteca de cerdo
- 3 aguacates maduros
- 2 jitomates
- 2 limones verdes
- 1/2 cebolla blanca
- 1/2 manojo de cilantro

ELABORACIÓN

1. Cortar el Pork Belly en tiras de 4 cm de ancho.
2. Poner a hervir 1 lt de agua en una cacerola e introducir la carne aproximadamente 20 min a fuego alto.
3. Sacar del agua e introducir la carne inmediatamente en un recipiente con agua y hielos. Dejar reposar toda la noche en el refrigerador para que el cuero hidrate.

ELABORACIÓN

4. En una cacerola poner a derretir el kg de manteca de cerdo. Una vez derretido subir el fuego y esperar a que alcance una temperatura alta.

5. Sacar la carne del agua fría y secar con un trapo o papel absorbente (muy importante secar bien para que no salte manteca cuando se vaya a freír).

6. Verificar que la temperatura es alta metiendo una punta de Pork Belly y ver que fría bien.

7. Introducir el resto de la carne y dejar freír hasta que la carne y el cuero tomen un color dorado intenso (podemos darnos cuenta de que están bien cocidos cuando se desprenden del fondo de la olla y salen a la superficie).

8. Retirar de la olla y separar en un recipiente con papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

9. En otro recipiente machacar los aguacates con los limones, la cebolla finamente picada, los jitomates, el cilantro y el jugo de los limones. Sasonar con sal y pimienta al gusto. Servir el guacamole y acomodar encima los trozos rebanados de Pork Belly.

Pork Belly en chicharrón sobre mole

TIEMPO
90 min. y un día previo

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de Pork Belly con cuero
- 1 kg de manteca de cerdo
- 1 lt de mole de su preferencia (negro, poblano, rojo, verde, dulce, etc.)

ELABORACIÓN

1. Cortar el Pork Belly en tiras de 4 cm de ancho.
2. Poner a hervir 1 lt de agua en una cacerola e introducir la carne aproximadamente 20 min a fuego alto.
3. Sacar del agua e introducir la carne inmediatamente en un recipiente con agua y hielos. Dejar reposar toda la noche en el refrigerador para que el cuero hidrate.

ELABORACIÓN

4. En una cacerola poner a derretir el kg de manteca de cerdo. Una vez derretido subir el fuego y esperar a que alcance una temperatura alta.

5. Sacar la carne del agua fría y secar con un trapo o papel absorbente (muy importante secar bien para que no salte manteca cuando se vaya a freír).

6. Verificar que la temperatura es alta metiendo una punta de Pork Belly y ver que fría bien.

7. Introducir el resto de la carne y dejar freír hasta que la carne y el cuero tomen un color dorado intenso (podemos darnos cuenta de que están bien cocidos cuando se desprenden del fondo de la olla y salen a la superficie).

8. Retirar de la olla y separar en un recipiente con papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

9. Montar en un plato hondo sobre el mole de su preferencia. Puede decorar con ajonjolí y lechugas. Este plato se puede servir al centro de la mesa como botana o como plato fuerte individual.

Chamorro Pibil

TIEMPO
180 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 3 pzas. de chamorro de cerdo sin perico (parte del hueso que va pegada a la articulación)
- 1/2 barrita de achiote
- 1/2 cebolla blanca
- 1 cebolla morada
- 6 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- 3 cucharadas de orégano en polvo
- 1/2 taza de vinagre de manzana

ELABORACIÓN

1. En una olla grande con agua, ponga a cocer durante 2 hrs a fuego medio los chamorros agregando la cebolla blanca, 3 dientes de ajo y las hojas de laurel.

2. Verifique si los chamorros ya están cocidos y si es necesario agregue más tiempo de cocción.

3. Reserve una parte del caldo (1 lt aproximadamente) y licúe con el caldo, el achiote, los 3 dientes de ajo restantes y el orégano. Deje cocinar por lo menos media hr.

4. Rebane la cebolla morada en rodajas y póngala a hervir durante 1 min aproximadamente en una cacerola pequeña con muy poca agua. Ahí mismo agregue 2 cucharadas de vinagre y un poco de sal. Poco a poco, a medida que se enfríen, irán tomando un color morado brillante.

5. Servir en un plato grande (para 2 personas) con el chamorro, la salsa y decore con la cebolla morada.

Pierna de Puerco

en salsa de pasilla y naranja

TIEMPO
40 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de pierna de puerco en trocitos de 1 cm aproximadamente.
- 5 pzas. de chile pasilla sin semillas
- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 1/2 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 pza. de clavo de olor
- 2 cucharadas de aceite vegetal o manteca
- 2 pzas. de hoja de laurel
- 1/2 lt de jugo de naranja natural
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. Poner a hervir la cebolla, el ajo y los chiles pasilla en el fondo de cerdo durante 5 min. Licuar la mezcla y reservar.

2. Freír la carne en una cacerola con las 2 cucharadas de aceite o manteca, una vez dorada vaciarle la mezcla licuada, agregar el clavo, las hojas de laurel, el jugo de naranja, la sal y la pimienta al gusto.

3. Dejar cocinar por 25 min con la olla destapada. Si es necesario, retirar la carne y dejar reducir la salsa hasta que agarre la consistencia deseada. Se puede espesar también la salsa con una bolita de masa directamente en la salsa hirviendo.

4. Servir acompañada de arroz o verduras encurtidas.

Tetela de **Carnitas**
sobre mole

TIEMPO
40 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de carnitas de cerdo (preferentemente maciza)
- 3/4 de lt de mole que más le agrade (negro, rojo, poblano, verde, dulce, etc)
- 1/2 kg de masa
- 50 gr de matenca de cerdo
- 1 lt de aceite vegetal
- 3 cucharadas de ajonjolí
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. Calentar un poco la manteca e integrarla poco a poco a la masa.
2. Dividir la masa en 6 bolitas del mismo tamaño.
3. Prensarlas haciendo una especie de tortilla pero más gruesa.
4. Dividir la carne bien desmenuzada en 6 porciones y colocar una en el centro de la masa prensada.
5. Doblar en 3 partes formando un triángulo y teniendo el cuidado de cerrarlas bien pues no queremos que el aceite entre a la Tetela.
6. En una cacerola poner a calentar el aceite y esperar a que esté bien caliente. Podemos echar un pedazo pequeño para verificar que esté en su punto el aceite.
7. Freír las Tetelas hasta que floten en el aceite, posteriormente sacarlas y colocarlas sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
8. Servir en un plato hondo una porción del mole y colocar la Tetela encima. Decorar con el ajonjolí y cualquier otra hierba como cilantro, verdolaga, etc.

Frijoles con Veneno

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de pierna de cerdo picada en trocitos
- 1 kg de frijoles bayos refritos
- 50 gr de matenca de cerdo
- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 3 chiles guajillos sin semilla
- 3 chiles anchos sin semilla
- 1/2 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 6 pimientas enteras
- 1/2 cuharadita de comino en polvo
- 1 clavo de olor
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- Sal al gusto

ELABORACIÓN

1. Ponga a cocer en una olla con la mitad del fondo de cerdo los chiles, la cebolla, el ajo, las pimientas, el comino, el clavo y la canela durante 10 min. Licuar bien y reservar.

2. En otra cacerola agregar una cucharada de manteca y poner a freír la carne durante 5 min. Posteriormente vaciar la salsa a la carne, agregar más fondo (si hace falta) y dejar cocinar durante 30 min hasta que la salsa adquiera una consistencia espesa. Sasonar con sal.

3. En otro sartén, agregar los frijoles bayos refritos e ir integrando poco a poco la manteca, sazonar con sal.

4. Servir en un plato hondo los frijoles y encima el guisado. Acompañar con tortilla recién hechas o con totopos de maíz.

Frijoles con Veneno

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de pierna de cerdo picada en trocitos
- 1 kg de frijoles bayos refritos
- 50 gr de matenca de cerdo
- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 3 chiles guajillos sin semilla
- 3 chiles anchos sin semilla
- 1/2 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 6 pimientas enteras
- 1/2 cuharadita de comino en polvo
- 1 clavo de olor
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- Sal al gusto

ELABORACIÓN

1. Ponga a cocer en una olla con la mitad del fondo de cerdo los chiles, la cebolla, el ajo, las pimientas, el comino, el clavo y la canela durante 10 min. Licuar bien y reservar.

2. En otra cacerola agregar una cucharada de manteca y poner a freír la carne durante 5 min. Posteriormente vaciar la salsa a la carne, agregar más fondo (si hace falta) y dejar cocinar durante 30 min hasta que la salsa adquiera una consistencia espesa. Sasonar con sal.

3. En otro sartén, agregar los frijoles bayos refritos e ir integrando poco a poco la manteca, sazonar con sal.

4. Servir en un plato hondo los frijoles y encima el guisado. Acompañar con tortilla recién hechas o con totopos de maíz.

Cochinita Pibil

TIEMPO
120 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1.2 kg de carne de cerdo (pierna y falda)
- 1 barrita de achiote
- 1 hoja de plátano
- 1 taza de vinagre de manzana
- 1 cucharada de orégano seco
- 3 dientes de ajo
- 2 cebollas moradas

ELABORACIÓN

1. En un recipiente pequeño remojar la barrita de achiote con 1/2 taza de vinagre, el oréganos, los ajos picados, sal y un poco de agua. Disolver bien con ayuda de un tenedor hasta que no queden partículas sólidas de achiote.

2. Pasar la hoja de plátano por encima de la lumbre para que se vuelva flexible.

ELABORACIÓN

3. En un molde para hornear poner la hoja de plátano y disponer la carne cortada en cubos de 4 cm.

4. Vaciar encima la salsa de achiote, cubrir con la hoja de plátano y posteriormente con un papel aluminio para sellar el molde.

5. Hornear a 280 grados por aproximadamente 2 hrs. Abrir y verificar que la carne esté bien cocida (se debe deshacer con un tenedor, sin ayuda de cuchillo).

6. Hervir la cebolla morada cortada en rodajas con poca agua durante 1 min, retirar del agua y agregar el resto del vinagre y sazonar con sal. Esperar a que se enfríe.

7. Con un tenedor aplastar los cubos de carne para deshebrarla.

8. Servir en un plato y poner la cebolla morada por encima. Decorar con un cilantro y como opción chile habanero.

Trocito con calabacitas
elote y poblano

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de pierna de cerdo picada en trocitos
- 1/2 kg de jitomate picado
- 1 cebolla blanca grande
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 3 calabacitas
- 3 chiles poblanos en rajas sin semilla ni piel
- 3 ejotes cocidos y desgranados
- 2 hojas de laurel
- 2 chiles serranos (opcional)
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En una cacerola agregue el aceite y la carne, fría 3 min e incorpore la cebolla y el ajo, fría por otros 3 min y agregue los jitomates picados y los chiles serranos (en caso de que le guste el picante), las hojas de laurel y cocine por 10 min aproximadamente, agregue los ejotes, los poblanos y al final la calabacita, cocine por otros 10 min.

2. Sirva en un plato hondo preferentemente con una cuchara para aprovechar el caldillo que es delicioso.

Pozolillo *de Cerdo*

TIEMPO
120 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de carne de cerdo (pierna y falda)
- 1/2 kg de tomates verdes
- 2 cebollas blancas
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de orégano seco
- 6 elotes desgranados
- 1/2 lechuga
- 1 manojo de rabanitos
- 6 pzas. de limón verde
- 3 cucharadas de chile de árbol seco y molido
- Sal

ELABORACIÓN

1. Se muelen en la licuadora los tomates verdes, 1 cebolla, el ajo y el orégano.

2. Ponga la mezcla en una olla grande junto con la carne, cubra con agua y cocine durante 1 hr aproximadamente. Agregue los granos de elote y cocine durante 30 min más hasta que la carne esté muy bien cocida (se tiene que deshacer con un tenedor, si es necesario puede cocinarse más tiempo). Sazone con sal al gusto.

3. Retire la carne y con el tenedor deshébrela bien.

4. Sirva en plato pozolero con un puño de carne encima. Acompáñelo por un lado con la lechuga rebanada, los rabanitos en rodajas, limón y el chile de árbol para que los comensales se sirvan a su gusto.

Bolitas de masa y Cerdo
con caldillo

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de masa
- 1/2 kg de carne de cerdo (pierna preferentemente)
- 100 gr de manteca de cerdo
- 1/2 kg de jitomates maduros
- 2 chiles guajillos
- 1 cucharadita de orégano molido
- 1 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 lt de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. Caliente la manteca (hasta que se derrita) e incorporepoco a poco a la masa, ponga sal al gusto.
2. Pique finamente la carne cocida de cerdo.

ELABORACIÓN

3. Amase una especie de gordita, ponga una cucharada de carne picada en el centro y haga una bolita en la que quede la carne por dentro y la masa por fuera.

4. Para el caldillo ponga a hervir los jitomates, los chiles guajillos sin semilla, los 2 dientes de ajo, la cebolla y el orégano. Posteriormente licúe y agregue sal y pimienta al gusto. Devuelva la mezcla a la olla y cocine por 15 min.

5. En una cacerola pequeña y profunda vacíe el lt de aceite vegetal y caliente. Tire un pedacito de masa para verificar que esté bien caliente. Baje un poco la temperatura.

6. Freiremos las bolitas en dos partes. La primera a temperatura durante 5 min para que la masa quede cocida por dentro.

7. Antes de servirlas, las freiremos nuevamente, esta vez a mayor temperatura para que queden bin doradas por fuera. Ponga a reposar un momento sobre el papel absorbente para quitar el exceso de aceite y sirva en un plato hondo con el caldillo.

Morrones rellenos
de picadillo de cerdo

TIEMPO
90 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de carne molida de cerdo
- 1 cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 1/2 lt de puré de tomate condimentado
- 100 gr de almendras fileteadas
- 100 gr de pasas
- 1 ramillete de tomillo
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En un sartén ponga el aceite y agregue la cebolla y el ajo finamente picados. Posteriormente agregue la carne molida, el tomillo, las hojas de laurel y el puré de tomate. Cocine por 20 min aproximadamente.

ELABORACIÓN

2. Agregue las pasas y las almendras. revuelva bien, sazone consal y pimienta al gusto y cocine por 10 min.

3. Vacíe los morrones de sus semillas haciendo un corte circular alrededor del rabo, teniendo mucho cuidado de no perforarlos pues el jugo de la cocción se perdería.

4. Rellene cada uno de los pimientos con el picadillo y disponga los pimientos de manera vertical en un molde para hornear con una cucharada de aceite vegetal bien embarrada en la superficie del molde. Cubrir con un papel aluminio.

5. Hornear por 30 min a 280 grados, posteriormente retirar el papel aluminio y hornear por 10 min más.

6. Servir al centro en dos platos con tres pimientos de diferente color en cada uno.

7. Puede acompañarse de arroz blanco.

Comida
oriental

Curry Tai *de Cerdo*

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1.2 kg de pierna de cerdo
- 2 pimientos morrones rojos
- 2 pimientos morrones verdes
- 200 cl. de leche de coco
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 3 cucharadas de curry amarillo en polvo
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. Corte la pierna de cerdo en láminas delgadas de aproximadamente 1x4 cm.
2. En una cacerola agregue el aceite y ponga a freír la cebolla rebanada, posteriormente agregue el ajo finamente picado. Agregue la carne y fría un poco (no debe de quedar cocida aún).
3. Agregue la leche de coco, el curry (dependiendo de la marca puede ser más o menos potente, use al principio 2 cucharadas y de ser necesario agregue la tercera o una cuarta, la salsa debe de quedar amarilla a la vista y el sabor debe ser especiado sin llegar a ser amargo).
4. Agregue el jengibre en polvo, sazone con sal y pimienta.
5. Cocine por media hora.
6. Agregue los pimientos morrones rebanados finamente y cocine por 10 min más.
7. Sirva acompañado de arroz blanco al vapor.

Yakimeshi *de Cerdo*

TIEMPO
45 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 600 gr de pierna de cerdo rebanada en láminas
- 1 taza de arroz
- 3 huevos
- 3 pzas de zanahoria
- 1 cebolla blanca
- 3 ramas de apio
- 3 calabacitas (opcional)
- 100 gr de champiñones frescos rebanados (opcional)
- 1/4 taza de salsa de soya
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 tazas de agua

ELABORACIÓN

1. En una cacerola agregamos la taza de arroz con las 2 tazas de agua, tapamos y dejamos cocinar a fuego lento.

ELABORACIÓN

2. En un molde batimos los 3 huevos y los vaciamos en un sartén (antiadherente) con una cucharada de aceite vegetal, dejamos que se fría por un lado y le damos la vuelta para que se fría por el otro lado. Retiramos del fuego y reservamos.

3. En un wok o sartén grande agregamos la otra cucharada de aceite y ponemos a freír la carne, agregamos la cebolla, zanahorias, apio picadas y al último las calabacitas y champiñones. Agregamos el jengibre y salteamos durante 3 min aproximadamante. Las verduras deben quedar cocinadas pero crocantes.

4. Posteriormente agregamos el arroz blanco cocido a la mezcla, vaciamos la mitad de la salsa de soya (dependiendo la marca puede ser más o menos salada por lo que se recomienda probar con la mitad y en caso de ser necesario agregar la otra mitad).

5. Revolver toda la mezcla y dejarla cocinando por 3 min más. Servir en un plato hondo, cortar tiras finas de la tortilla de huevo y colocamos sobre cada plato.

Salteado Oriental

TIEMPO
30 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de pierna de cerdo rebanada en láminas
- 1 pimiento morrón verde en trozos de 3x3 cm
- 1 pimiento morrón rojo en trozos de 3x3 cm
- 1 cebolla morada en trozos de 3x3 cm
- 2 zanahorias rebanada en rodajas diagonales
- 4 ramas de apio en trozos de 3 cm de largo
- 100 gr de champiñones rebanados
- 3 dientes de ajo picado
- 1/2 taza de soya
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 1 cucharada de aceite vegetal

ELABORACIÓN

1. Poner en un wok (o sartén grande) el aceite vegetal y poner a freír la carne, zanahoria y el apio al mismo tiempo. Saltear hasta que la carne agarre color.

2. Posteriormente introducir la cebolla y saltear 3 min.

3. Agregar los pimientos y la salsa de soya (dependiendo de la marca puede ser más o menos salada, probar antes). Agregar el jengibre en polvo y dejar cocinar por 5 min revolviendo bien la mezcla.

4. Finalmente agregar los champiñones y dejar cocinar por 2 min más.

5. Servir acompañado de arroz blanco al vapor, un toque de chile de árbol quebrado o de salsa picante oriental como al Sriracha.

Egg Foo Young *de Cerdo*

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de bistec de cerdo (lomo o pierna)
- 1/2 kg de germinado de frijol de soya
- 6 huevos
- 250 gr de champiñones frescos rebanados
- 6 pzas de cebolla cambray con rabo
- 3 dientes de ajo
- 3 cucharadas de jengibre en polvo
- 1/2 taza de salsa de soya
- 3 cucharadas de maizena
- 6 cucharadas de aceite vegetal
- Pimienta en polvo

ELABORACIÓN

1. En un sartén agregue 1 cucharada de aceite vegetal y la carne. Al estar dorada retire la carne del sartén. Sepárela en 6 porciones y reserve.

2. En un bowl agregue un puñado de germinado de soya, una porción de carne, 1 huevo y sazone con pimienta. Revuelva muy bien.

ELABORACIÓN

3. En otro sartén (antiadherente). Agregue 1 cucharada de aceite vegetal, espere a que esté bien caliente y vacía la mezcla procurando, con una espátula que no se separe mucho el huevo líquido de los ingredientes sólidos.

4. Espere a que se dore un poco y posteriormente, con la ayuda de una tapa de cacerola voltear la preparación como si fuera una tortilla española.

5. Espere a que se dore el segundo lado, retire del sartén y repita la operación con cada una de las 5 porciones restantes.

6. Para la salsa, se fríe el ajo y la cebolla picada (sin el rabo) en el mismo sartén en el que freímos la carne. Agregamos la salsa de soya y dejamos cocinar 5 min, si es necesario agregue un poco de agua. Agregue los champiñones y cocine por 2 min más.

7. Posteriormente en un tazón diluya la maizena en un poco de agua fría, revuelva hasta que no queden grumos. Integre poco a poco esta mezcla en la salsa hasta que adquiera una consistencia espesa.

8. Sirva inmediatamente colocando 1 porción de Foo Young, la salsa encima y decore con la parte verde del rabo de la cebolla cambray finamente picado.

Comida internacional

Pork Burguers

TIEMPO
40 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 6 pzas de pan para hamburguesa
- 600 gr de carne molida de cerdo
- 150 gr de tocino ahumado
- 1 huevo
- 6 rebanas de queso amarillo
- 2 jitomates
- 1 lechuga
- 1 cebolla morada
- Mayonesa, mostaza, cátsup
- Chiles jalapeños o pepinillos
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. Picar finamente el tocino y ponerlo a freír en un sartén, retirar la grasa y separalo.

2. En un recipiente mezclar la carne molida, el tocino, el huevo crudo, 1 cucharada de mostaza, 1/2 cebolla picada, sal y pimienta. Integrar bien todos los ingredientes, dividir en 6 porciones iguales y moldearlas para hamburguesa.

3. Colocar las hamburguesas a la planca o al carbón y darles el término de cocción deseado, colocar el queso encima a que se derrita.

4. Montar las hamburguesas en los panes, colocar la lechuga, el jitomate y una rodaja de cebolla morada.

5. Aderezar a su gusto con mayonesa, mostaza, chiles en vinagre, pepinillos y cátsup.

6. Acompañar con papas a la francesa o ensalada.

Chuleta con **pesto de** romero y ajo

TIEMPO
40 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 6 pzas de chuleta de cerdo de 1 pulgada aproximadamente
- 100 cl de aceite de oliva
- 1 manojo de romero
- 2 cabezas de ajo
- Sal de mar

ELABORACIÓN

1. Picar finamente el romero y agregarlo al aceite de oliva. Marinar (preferentemente una noche anterior) las chuletas en esta mezcla.

2. Cortar las cabezas de ajo y envolverlas en papel aluminio agregando un poco de aceite de oliva.

3. Retirar las cabezas de ajo cuando estén bien cocidas y exprimir la pulpa, reservar en un recipiente.

4. Esperar a que el carbón del asador esté a fuego medio y colocar las chuletas.

5. Embarrarlas con el puré de ajo al gusto y con una brocha aplicarles constantemente el aceite de oliva del amrinado. Agregar la sal de mar al gusto. Darles vuelta cuando estén a punto (es importante no permitir que se cocinen de más y pierdan su jugo).

6. Servir sobre un poco de aceite de oliva aromatizado como se muestra en la fotografía. Puede agregar un poco más de romero fresco para darle más sabor.

Estofado Alsaciano

TIEMPO
90 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de pierna o lomo de cerdo cortado en cubos de 5x5 cm aproximadamente
- 12 zanahorias pequeñas
- 6 papas
- 6 ramas de apio
- 75 cl de vino blanco
- 1/2 lt de crema ácida
- 1 manojito de tomillo
- 4 hojas de laurel
- 1 manojo de perejil
- Sal y pimienta blanca

ELABORACIÓN

1. En un recipiente para hornear disponga la carne, las zanahorias enteras peladas, las papas cortadas a la mitad y las ramas de apio en bastones de 10 cm, agregue el vino blanco y las hierbas de olor, sazone con sal y pimienta al gusto y cubra con papel aluminio. Introduzca al horno precalentado a 220 grados por 60 min.

2. Saque el recipiente, escurra en un bowl el jugo del recipiente y conserve las verduras y la carne a la temperatura mínima del horno, tapadas con el aluminio solamente para que no se enfríen.

3. Espere a que el jugo enfríe un poco (para que no se corte la salsa), agregue la crema ácida y mezcle muy bien hasta obtener una salsa uniforme. Caliente a fuego muy bajo sin dejar de remover. Rectifique con sal y pimienta si es necesario.

4. Sirva un espejo de salsa y reparta los ingredientes sobre ella. Adorne con perejil picado y entero.

Tortitas de molida de puerco con

caldillo de jitomate y menta

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de carne molida de cerdo
- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 4 huevos
- 1/2 kg de jitomate
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla grande blanca
- 1 pimiento morrón verde
- 1 manojo de menta
- 6 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. En un tazón ponga la carne y agregue los 4 huevos crudos. Revuelva bien, agregue sal y pimienta al gusto.

2. En un sartén agregue el aceite y caliente. Con una cuchara grande tome una porción de carne con huevo y ponga a freír formando tortitas de 8 cm aprox., fría por los 2 lados, reserve sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

3. Para el caldillo rebane la cebolla en rodajas, corte el pimiento morrón en tiras, el jitomate en cubitos y pique finamente el ajo . Ponga todos estos ingredientes a freír con una cucharadita de aceite y posteriormente agregue el fondo de cerdo y 1/2 manojo de menta picada.

4. Cocine por 20 min y sirva en un plato hondo con abundante caldillo y verduras.

5. Puede agregar un poco de chile habanero (opcional) al caldillo o en crudo a la hora de servirlas.

Albondigón en salsa Agridulce

TIEMPO
90 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de carne molida de cerdo
- 250 gr de mermelada de chabacano
- 100 gr de mostaza amarilla
- 250 gr de cátsup
- 2 huevos crudos
- 6 huevos cocidos
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. En un recipiente mezcle muy bien la carne molida, los 2 huevos crudos, sal y pimienta al gusto.

2. Extienda la mezcla sobre una superficie plana, ponga los huevos cocidos alineados y envuelva con la carne molida hasta formar un cilindro.

3. Embarre de aceite la parte exterior y en un sartén grande ponga a sellarlo por todos sus lados.

   En un recipiente mezcle la mermelada de chabacano, la mostaza, cátsup y sazone con sal y pimienta al gusto.

4. Ponga un poco de aceite en el fondo de un recipiente para hornear, coloque el cilindro de carne y bañe con la salsa.

5. Cubra con un papel aluminio y meta al horno precalentado a 250 grados durante 50 min.

   Retire del horno, saque el rollo de carne, sirva la salsa en un platón, rebane el rollo para que los huevos cocidos sean visibles y monte sobre la salsa.

Milanesa Parmesana

TIEMPO
40 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 6 pzas de bistec de cerdo (lomo o pierna)
- 2 huevos
- 200 gr de pan molido
- 100 gr de queso parmesano rallado
- 1 lt de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. En un plato hondo mezcle los huevos agregando sal y pimienta al gusto.
2. En un mole extendido mezcle el pan molido con el queso parmesano rallado.
3. Pase la carne por el huevo y empanice bien.
4. En un sartén grande, ponga suficiente aceite para poder sumergir las milanesas, fría una por una hasta que estén bien doradas y reserve sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
5. Acompañar con papas fritas o una ensalada de betabel, zanahoria o brócoli.

Milanesa Napolitana

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 6 pzas de bistec de cerdo (lomo o pierna)
- 2 huevos
- 200 gr de pan molido
- 1/2 kgde jitomate
- 1/2 cebolla blanca
- 1 cucharadita de orégano
- 6 rebanadas grandes de jamón cocido de pierna
- 6 rebanadas grandes de queso que funda (chihuahua, gouda, adobera)
- 1 lt de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. Batir lo huevos sazonados con sal y pimienta al gusto en un plato hondo.
2. Esparcir el pan molido sobre un recipiente extendido.
3. Pasar la carne por el huevo y empanizar bien las 6 pzas.
4. Picar finamente la cebolla y los jitomates. Poner a cocinar en una cacerola y agregar el orégano, sazonar con sal y pimienta.
5. Freír las milanesas en un sartén extendido con suficiente aceite para cubrirlas hasta que queden bien doradas. Reservar sobre un papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
6. Colocar encima de cada pieza una rebanada de jamón y una de queso.
7. Hornear brevemente hasta que el queso se derrita y servir con la salsa de tomate encima.

Chamorro horneado
al vino tinto

TIEMPO
180 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 3 pzas de chamorro de cerdo sin perico (parte del hueso que va pegada a la articulación)
- 750 cl de vino tinto
- 2 zanahorias
- 1 cebolla blanca
- 1 papa blanca
- 3 ramas de apio
- 8 pimientas enteras
- 3 hojas de laurel
- 10 ramitas de tomillo
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. En un molde para hornear colocar los chamorros, agregar todos los demás ingredientes, cubrir con un papel aluminio y dejar hornear a 280 grados durante 2 horas. Revisar si están cocidos los chamorros en caso de ser necesario darles más tiempo de cocción.

2. Una vez bien cocidos los chamorros, retirar las verduras (excepto la zanahoria) y licuarlas. Las verduras le darán una consistencia adecuada a la salsa y nos evitarán agregar maizena para espesarla. Sazonal con sal y pimienta.

3. Las zanahorias se retiran porque si las dejamos, le otorgan un color amarillo a la salsa.

4. Servir los chamorros en un plato hondo bien bañados con la salsa. Se pueden acompañar con puré de papa.

Chamorro de Cerdo
sobre lentejas

TIEMPO
180 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 3 pzas de chamorro de cerdo sin perico (parte del hueso que va pegada a la articulación)
- 250 gr de lentejas limpias (si se remojan en agua unas horas antes mejor)
- 1 cebolla blanca
- 3 zanahorias
- 3 ramas de apio
- 3 dientes de ajo
- 6 hojas de laurel
- 100 gr de tocino ahumado
- 2 papas medianas
- 6 pimientas negras
- Sal al gusto

ELABORACIÓN

1. En una olla grande poner a cocer los chamorros a fuego medio durante 2 y 1/2 hrs junto con media cebolla y 3 hojas de laurel. Verificar que están bien cocidos y si es necesario darles más tiempo de cocción.

2. Para las lentejas colocar en una cacerola 1 y 1/2 lt de agua a las lentejas, el tocino, 3 hojas de laurel, las zanahorias, el apio y las papas cortadas en cubitos y dejar cocinar durante 1 y 1/2 hr aproximadamente. Sazonar con sal al gusto. Si se secan demasiado agregar un poco de agua sin pasarse pues la consistencai debe ser espesa.

3. Servir en un plato hondo las lentejas y montar encima el chamorro, decorar con algo verde como perejil o las mismas hojas de las ramas de apio que utilizamos.

Chamorro Adobado
con verduras encurtidas

TIEMPO
180 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 3 pzas de chamorro de cerdo sin perico (parte del hueso que va pegada a la articulación)
- 1 kg de verduras encurtidas (ver receta 2)
- 6 chiles pasilla secos sin semillas
- 3 chiles anchos secos sin semillas
- 3 chiles guajillo secos sin semillas
- 1 cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 6 pimientas negras enteras
- 2 clavos de olor
- 6 hojas de laurel
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- Sal

ELABORACIÓN

1. En una olla grande poner a cocer los chamorros a fuego medio durante 2 y 1/2 hrs junto con media cebolla y 3 hojas de laurel. Verificar que están bien cocidos y si es necesario darles más tiempo de cocción.

2. En 1 lt del caldo de los chamorros, poner a cocer los chiles, 1/2 cebolla, los dientes de ajo, la pimienta, los clavos, 3 hojas de laurel, el comino y sazonar con sal al gusto durante media hr.

3. Licuar esta mezcla y poner a cocinar en una cacerola durante media hr más agregando más caldo de chamorro en caso de ser necesario. Reducir hasta obtener una textura espesa.

4. Servir en un plato hondo un chamorro bañado completamente con el adobo y acompañado de las verduras encurtidas.

Chamorro de Cerdo con
queso azul y mermelada de cebolla

TIEMPO
30 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de lomo de puerco rebanado en medallones de 1 cm de ancho
- 2 pzas de cebolla morada
- 60 gr de queso azul
- 1 taza de leche
- 3 cucharadas de miel de abeja
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En un sartén a fuego bajo agregue el queso azul e integre la leche poco a poco hasta conseguir una consistencia cremosa. Sazone con sal y pimienta.

2. En otro sartén ponga 1/2 cucharada de aceite vegetal, agregue las cebollas moradas rebanadas en tiras delgadas, cuando estén acitronadas, agregue la miel de abeja, revuelva bien, retire del fuego y deje reposar.

3. Ponga a freir los lomos en otro sartén con la 1/2 cucharada de aceite restante, cuando estén cocidos por un lado voltear y freír procurando que no queden resecos.

4. En un plato ponga un espejo de la salsa, coloque encimas los lomos y acompáñelos con la mermelada de cebolla. Decore con perejil.

Matambre de Cerdo enrollado con ciruelas pasas y salsa de vino tinto

TIEMPO
120 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 pza de matambre de 30x40 cm
- 1/4 de kilo de ciruelas pasas sin hueso
- 500 cl. de vino tinto
- 2 pzas de zanahoria
- 1/2 cebolla blanca
- 2 ramas de apio
- 1 diente de ajo
- 1/2 ramillete de tomillo
- 3 hojas de laurel
- 6 pimientas enteras
- 1 mt de hilo para hornear
- Sal

ELABORACIÓN

1. Enrollar el matambre con las ciruelas pasas y amarrar bien con el hilo para hornear. Nos debe de quedar un rollo de 30 cm de largo aproximadamente.

2. Disponer en un molde para hornear y agregar alrededor el vino, las zanahorias peladas, la cebolla, el apio, el ajo, el tomillo, las hojas de laurel y las pimientas. Cubrir con un papel aluminio.

3. Hornear a 280 grados por aproximadamente 1 hr, retirar el papel aluminio y hornear por 20 min más o hasta que se vea bien dorado el exterior. Retirar de la charola. quitarle el hilo para hornear y reservar.

4. Retirar las zanahorias del jugo de cocción (dan un color amarillo que no buscamos) moler todo en una licuadora y sazonar con sal al gusto.

5. Disponer en un platón la salsa y sobre ella colocar rebanadas del rollo para que se pueda ver la ciruela pasa del exterior. Servir al centro.

Esta receta se puede hacer de igual manera con otro tipo de frutas como chabacanos deshidratados o higos.

Chamorro a la **Alemana**

sobre col morada

TIEMPO
180 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 3 pzas de chamorro de cerdo sin perico (parte del hueso que va pegada a la articulación)
- 1 lt de cerveza oscura
- 1 kg de col morada
- 2 manzanas amarillas
- 1/2 cebolla blanca
- 1 ramas de apio
- 2 zanahorias
- 3 dientes de ajo
- 3 clavos de olor
- 3 hojas de laurel
- 6 pimientas negras enteras
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En un recipiente para hornear coloque los chamorros, agregue la cerveza, la cebolla,el apio, la zanahoria, el ajo, el laurel, las pimientas y sal al gusto. Cubra con un papel aluminio y lleve al horno precalentado a 250 grados durante 1 hr y 1/2. Verificar si el chamorro está suave, si no, darle 1/2 hr más de cocción. Retirar el papel aluminio y dejar dorar durante 15 min más.

2. Recuperar el jugo de la cocción, retirar las zanahorias (para que no quede amarilla la salsa) y moler en una licuadora. Reservar en caliente.

3. Para la col morada rebanarla finamente, freír el tocino y agregar la col, los clavos de olor y la manzana en trozos, agregar 1 taza de agua y cocinar durante 20 min. Finalmente agregar el vinagre de manzana y sazonar con sal y pimienta.

4. Montar el chamorro sobre una cama de col moraday poner un recipiente paqueño con la salsa caliente a un lado del plato.

Tomahawk *de Cerdo*

con col morada y puré de manzana

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 3 pzas de Tomahawk de cerdo
- 1 kg de col morada preparada (ver receta de chamorro a la alemana con col morada)
- 6 manzanas amarillas
- 3 cucharadas de aceitede oliva
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. Retire la piel, el tallo y las semillas de las manzanas. Ponga un poco de agua en una cacerola y agregue las manzanas con un poco de sal y pimienta. Una vez que estén cocidas, pase las manzanas por la licuadora hasta obtener un puré. Reserve en el refrigerador.

2. Untas los tomahawks con aceite de iluva, agregar sal y piminta y ponerlos en la plancha o en el asador hasta obtener la cocción deseada (no dejar secar mucho la carne)

3. Sirva en un plato grande (al centro por cada 2 personas) acompañado de una generosa porción de col morada y de puréde manzana.

Filete mignon de Cerdo
con salsa de higos

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 3 pzas enteras de filete mignon de cerdo
- 1 kg de higos frescos y maduros
- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 3 cucharadas de vinagre balsámico
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. Reserve los 6 higos más grandes y maduros para la decoración del plato.
2. Ponga a cocinar los higos en el fondo de cerdo durante aproximadamente 30 min a fuego medio.
3. Corte los filetes de cerdo en 6 medallones cada uno.
4. En un sartén ponga el aceite y fría uniformemente los medallones procurando que no se sequen.
5. Retire los higos y el fondo y muela en la licuadora. Devuélvalos a la cacerola y cocine la salsa con la olla destapada hasta que se reduzca y obtenga una consistencia espesa. Sazone con sal y pimienta.
6. Justo antes de servir, agregue el vinagre balsámico.
7. En un plato hondo ponga la salsa a manera de espejo, acomode 3 pzas de filete de cerdo horizontalmente y decore con rebanadas de los higos frecos que se separaron previamente.
8. Decore con brotes de lechuga y sirva inmediatamente.

Filete mignon de Cerdo con

cebollas caramelizadas al chipotle y jamón serrano

TIEMPO
30 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 4 pzas de filete mignon de cerdo limpio
- 12 rebanadas delgadas de jamón serrano
- 2 cebollas moradas
- 2 cucharadas de miel de abeja
- 1 latita de chiles chipotles adobados
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En un sartén mediano agregue 1 cucharada de aceite y las 2 cebollas rebanadas en rodajas. Saltear durante algunos minutos hasta que queden cocidas pero crocantes. Agregar la miel de abeja, los chiles chipotles molidos y sin semillas, sal y pimienta al gusto y reservar.

2. En un sartén más grande poner la carne cortada en medallones de aproximadamente una pulgada de grosor. Sellar a fuego alto por todos sus lados y posteriormente bajar la lumbre, terminar de cocinar hasta que estén cocidos pero no secos.

3. Disponer una cucharada grande de cebollas en un plato hondo, colocar 3 pzas de filete alrededor, hacer una flor con 2 rebanadas de jamón serrano y colocarlas en el centro sobre las cebollas. Decorar con brotes de lechuga.

Sopa de cebolla a la Alemana

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 4 cebollas blancas
- 3 ramitas de tomillo
- 750 cl de vino blanco
- 6 rebanadas de pan tostado (preferentemente artesanal)
- 120 gr de queso rallado (Gouda, Chihuahua, Parmesano)
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En un olla poner a freír las cebollas finamente rebanadas en rodajas, con el aceite vegetal. Una vez acitronada, agregar el vino blanco, el fondo de cerdo y sazonar con al y pimienta.
2. Dejar cocinar por media hr con la olla destapada.
3. Una vez reducida la sopa y rectificada la sal y la pimienta sirva bien caliente en un plato hondo, agregue 1 rebanada de pan y cubra con el queso rallado.
4. Puede meter los platos a un horno previamente calentado a 300 grados para gratinar el queso y quede la costra dorada (idealmente) o puede simplemente cubrir con un plato plano cada plato se sopa para que el queso se funda.
5. Decore con alguna hierba verde como perejil o tomillo y brotes de lechuga.

Filete mignon con Queso

azul y peras

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 3 pzas de filete mignon de cerdo
- 50 gr de queso azul
- 1 taza de leche entera
- 2 peras maduras
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En un sartén bien caliente agregue el aceite y ponga a freír la carne (cortar cada filete en 6 porciones iguales). Dorar bien de cada lado para sellarlos y posteriormente bajar la llama y seguir cocinando hasta que estén cocidos pero no secos.

2. En un sartén pequeño y a fuego bajo agregue el queso azul y poco a poco vaya integrando la leche hasta que la salsa tenga una consistencia líquida pero espesa.

3. Rebane cada pera en 9 rebanadas en forma de gajos.

4. Coloque por persona en un plato hondo un espejo de salsa, 3 pzas de filete y las peras en forma de abanico.

5. Sirva inmediatamente para evitar que la salsa de queso se enfríe.

Filete de Cerdo con mole de ponche

TIEMPO
60 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1.2 kg de filete mignon de cerdo
- 250 gr de tejocotes maduros
- 250 gr de manzanas amarillas
- 100 gr de guayabas maduras
- 50 gr de pulpa de tamarindo sin semilla
- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En una cacerola con el fondo de cerdo ponga a cocinar todas las frutas durante 1/2 hr, sazone con sal y pimienta.
2. Una vez cocinadas, licúe la mezcla y deje cocinar otros 15 min.
3. En un sartén agregue el aceite vegetal y ponga a freír la carne cortada en pequeños medallones de aproximadamente 1 pulgada de grueso. Comience con fuego alto para sellarlos por todos sus lados y posteriormente baje la llama hasta que estén cocidos pero no secos.
4. Disponga en un plato un espejo de salsa y posteriormente acomode a lo largo 4 medallones por persona.
5. Decore con ajonjolí negro y plátanos deshidratados.

Filete de Cerdo sobre

salsa de ciruela

TIEMPO
45 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 4 pzas de filete mignon de cerdo
- 400 gr de ciruelas pasas sin hueso
- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 1/2 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En una cacerola poner el aceite y freír la cebolla y el ajo finamente picados.
2. Agregar las ciruelas, el fondo y las hojas de laurel. Cocinar por 10 min.
3. Moler la mezcla en la licuadora hasta que quede completamente integrada.
4. Cocinar por 20 min más a fuego medio hasta que la salsa quede espesa. Agregar un poco de agua si es necesario. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
5. Cortar los filetes en medallones de aproximadamente 1 pulgada de ancho.
6. En un sartén caliente agregar el aceite y poner a sellar los filetes a fuego alto por todos sus lados. Una vez sellados bajar el fuego y freír hasta que estén cocidos pero no secos.
7. Servir en un plato hondo un espejo de salsa, colocar 4 medallones de filete en cada plato y decorar con brotes verdes y flores comestibles.

Filete mignon de Cerdo con

adobo y verduras encurtidas

TIEMPO
90 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 4 pzas de filete mignon de cerdo
- 2 chiles anchos sin semilla
- 4 chiles pasilla sin semilla
- 1 cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 600 gr de verduras encurtidas (ver receta 2)
- 1/4 de lt de jugo de naranja
- 6 pimientas enteras
- 2 clavos de olor
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal

ELABORACIÓN

1. Corte el filete en medallones de aproximadamente 1 pulgada de grueso, debe de obtener 18 pzas.

2. En una olla agregue el fondo de cerdo, los chiles, la cebolla, el ajo, las pimientas y los clavos. Cocine a fuego medio por aproximadamente 10 min. Posteriormente licúe y devuelva a la olla en donde hay que cocinarlo a fuego medio por 1/2 hr más. Sazone con sal al gusto. Reserve.

3. En un sartén agregue el aceite y selle a fuego alto los medallones por todos sus lados, posteriormente baje la llama y siga friendo hasta que estén cocinados pero no secos.

4. Disponga en un plato hondo un espejo de la salsa, ponga encima de ella 3 medallones por plato y agregue las verduras encurtidas al centro de los medallones.

Baby back Ribs de Cerdo con salsa BBQ de guayaba

TIEMPO
90 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de baby back ribs de cerdo
- 4 cucharadas de azúcar morena
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharadas de mostaza amarilla
- 4 cucharadas de miel de abeja
- 2 tazas de puré de tomate
- 2 cucharadas de cátsup
- 1 taza de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de pimentón
- 6 pzas de guayaba pequeña sin semillas
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

1. En una olla mezclar todos los ingredientes y poner a cocinar a fuego bajo durante aproximadamente 1 hr hasta que la salsa quede espesa. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

2. En un platón para hornear colocar la carne con sal y pimienta, cubrir con un papel aluminio y hornear durante aproximadamente 30 min a 280 grados. Sacar del horno, agregar la salsa por encima de la carne y hornear durante 30 min más. Retirar el aluminio y hornear durante 10 min más.

3. Servir en un plato extendido y acompañar con puré de papas y elote amarillo cocido.

Filete mignon de Cerdo con
salsa de mostaza

TIEMPO
90 min.

RACIONES
6 personas

INGREDIENTES

- 1 kg de filete mignon de cerdo
- 250 gr de mostaza
- 1 lt de fondo de cerdo (ver receta 1)
- 1 cebolla blanca
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 3 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

1. En una cacerola ponga el fondo de cerdo con la mostaza, la cebolla, la zanahoria, el apio, el ajo y las hojas de laurel. Cocine durante 30 min a fuego medio.

2. Retire las hojas de laurel y licúe todo. Devuelva a la cacerola y cocine hasta que la salsa tenga una consistencia espesa, sazone con sal y pimienta al gusto.

3. Porcione los filetes en medallones de 1 pulgada aproximadamente. Deberá obtener 24 pzas ya que se servirán 4 por cada comensal.

4. Ponga los filetes a sellar por todos sus lados a fuego alto en un sartén con el aceite vegetal, posteriormente baje el fuego y continúe la cocción hasta que los medallones estén cocidos pero no secos.

5. Disponga en un plato hondo un espejo de salsa y acomode 4 medallones a lo largo. Decore con brotes de lechuga y sirva inmediatamente para que la salsa no se enfríe.