



RECETARIO

2DO TALLER PARRILLERO CORTES FRESCOS DE CERDO

PORKe CELEBRAMOS LA PARRILLA

 @plumrosecortesfrescos

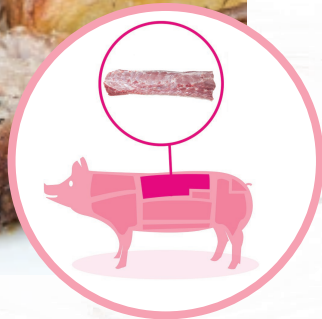


LOMO RELLENO CON *Morcilla y Vegetales*



1:30
HRS

4
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose**
- 3 Morcillas de arroz y cebolla

La Montserratina

- 2 Zanahorias
- 2 Tallos de celery
- 1 Pimentón

Marinado Seco

- Pimienta blanca
- Sal
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Especias mediterráneas
- Orégano

PREPARACIÓN

1. Cortar zanahorias, pimentón y celery en bastones.
2. Abrir el lomo haciendo un corte longitudinal, sin llegar al extremo
3. Mezclar las especias del marinado seco, y aplicar sobre el lomo.
4. Colocar cama de zanahorias, tallos de celery y pimentón de manera intercalada, colocar las morcillas longitudinal y enrollar el lomo.
5. Amarrar el lomo fuertemente con pabilo.
6. Llevar a horno o cajón chino por 30 minutos, a temperatura media o 180°C.



COSTILLAS *Marinadas*



3
HRS



3
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 Rack de costillas de primera

Plumrose

- 1 Cerveza tipo Pilsen
- Mostaza
- Pimienta negra en granos
- Romero
- Salsa inglesa
- Jengibre
- Ajo
- Especias italianas
- Salsa BBQ picante **McCormik**

PREPARACIÓN

1. Colocar el rack de costillas en una bolsa resistente (estilo bolsa para hielo).
2. Agregar todos los ingredientes dentro de la bolsa.
3. Cerrar muy bien la bolsa y dejar marinar refrigerado por espacio de 6 hrs.
4. Retirar el rack de la bolsa y llevarlo a la parrilla baja temperatura durante 15 minutos cada lado.
5. Llevar el jugo resultante del marinado a cocción hasta reducir un 50%. Agregarle la salsa BBQ picante, cocinar hasta que hierva, y retirar. Una vez servida la costilla, agregar esta salsa.

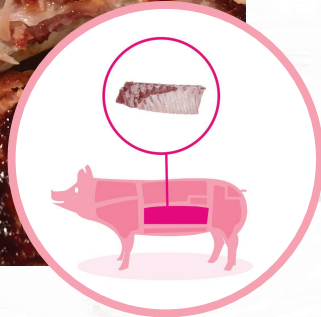


COSTILLAS EN *Sous-vide*



4
HRS

3
PERSONAS



INGREDIENTES

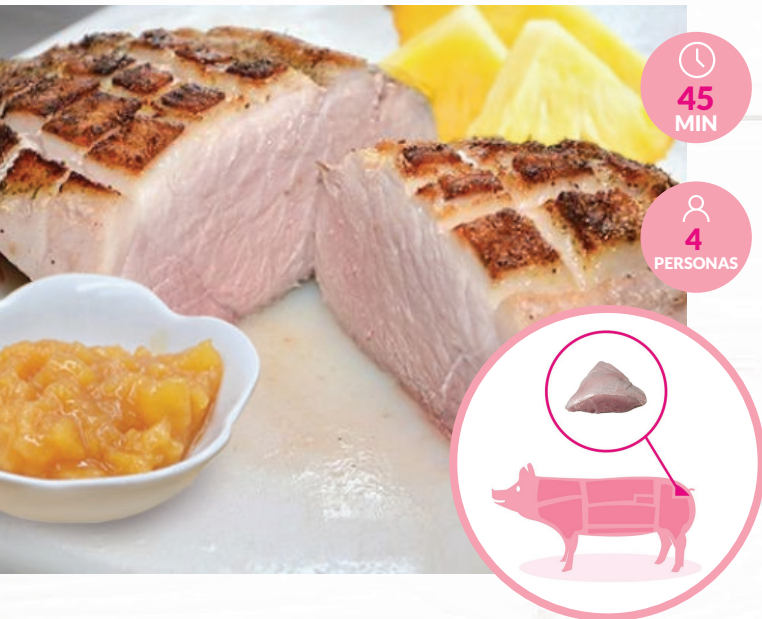
- 1 Rack de costillas de primera **Plumrose**
- Mostaza Spicy Brown **McCormik**
- Ajo rostizado
- Orégano
- Salsa BBQ Hickory **McCormik**

PREPARACIÓN

1. Sumergir las costillas en agua, a una temperatura de 60° C, por 3 horas. **Tip:** el calor del agua debe ser resistible a la mano sumergida.
2. Cumplido el tiempo, retirar el empaque del agua, dejar reposar. Sacar las costillas del empaque.
3. Untar sobre las costillas la Mostaza Spicy Brown, el ajo rostizado y el orégano.
4. Llevar a la parrilla durante 6 min por lado, a calor medio.
5. Retirar el rack, llevarlo a tabla, agregar la salsa BBQ Hickory y cortar en unidades de costilla.



PUNTA TRASERA CON *Piña*



45
MIN

4
PERSONAS

INGREDIENTES

- 1 Punta de cerdo Plumrose
- 1 Piña grande
- 2 cdas de pimienta negra molida
- 2 cdas de pimentón dulce o Paprika
- 2 cdas de sal marina
- 2 cdas de ajo triturado
- 1 cda de cilantro picado

PREPARACIÓN

1. Pelar, cortar y licuar la piña. Llevar a cocción y hervir hasta reducir en 75%.
2. Dejar enfriar y mezclar con los demás ingredientes.
3. Frotar la emulsión sobre la punta trasera de cerdo y llevar a parrilla a fuego medio. Colocar por el lado de la grasa, durante 15 min, voltear y continuar cocción hasta obtener temperatura interna de 70°C.

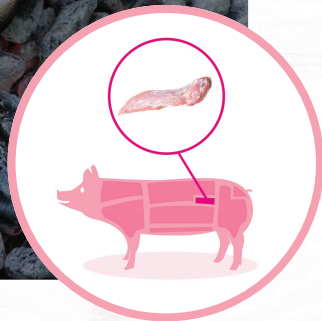


LOMITO DE CERDO *Al Trapo*



35
MIN

2-3
PERSONAS



INGREDIENTES

- Lomito de cerdo **Plumrose** (400 grs aprox)
- Vino Blanco
- Sal marina
- Pimienta blanca molida
- 1 Trapo de algodón
- 3 Metros de cordón o pabilo

PREPARACIÓN

1. Remojar el trapo de algodón en un recipiente con el vino blanco.
2. Extender el trapo en una superficie plana, se le coloca encima una capa muy gruesa de sal marina y la pimienta blanca molida.
3. Luego se coloca el lomito de cerdo sobre esta preparación, se envuelve en el trapo, se atan las puntas, se brida la pieza con el pabilo y se coloca directamente sobre la brasa.
4. A medida que el trapo se va quemando, se le va dando vuelta a la pieza, hasta que esté quemada por todas las partes.
5. Finalmente, se retira de las brasas, se golpea con un martillo de cocina para desprender la costra de sal y se descubre el lomito de cerdo, que ya ha quedado perfectamente cocido.