



la
Montserratina.



RECETARIO

3er TALLER PARRILLERO CORTES FRESCOS DE CERDO

PORKe AHUMADO SABE MEJOR

Por

Esteban Luján y Antonio Rondón

 @plumrosecortesfrescos



LOMO RELLENO CON

Chorizón, queso ahumado y caviar de morcilla



Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose**
- 2 Morcillas **La Montserratina**
- 100 grs Chorizón ahumado **La Montserratina**
- 100 grs queso ahumado
- Pimienta blanca
- Sal
- Ajo
- Cebolla
- Especias italianas **McCormick**
- Orégano **McCormick**

PREPARACIÓN

1. Tomar la morcilla y retirar la funda, con la ayuda de un tenedor desmenuzar el contenido. Llevarlo a un sartén a temperatura media con un toque de aceite de oliva para saltear. Mover constantemente para que el contenido se separe y sofría, dando la textura y forma del caviar, corregir sal y retirar del fuego.
2. Abrir el lomo haciendo un corte longitudinal, sin llegar al extremo.
3. Colocar sal, pimienta, orégano, especias, sobre la superficie del lomo de cerdo.
4. Colocar capa de rodajas de chorizón ahumado, una segunda capa de queso ahumado y una tercera capa del caviar de morcillas, y enrollar el lomo de cerdo.
5. Bridar el lomo fuertemente con pabilo.
6. Llevar al ahumador por 3 horas, a temperatura baja.



PUNTA TRASERA CON

Reducción de Tamarindo y Whisky

PREPARACIÓN

Punta Trasera:

1. Introducir la punta trasera de cerdo en una bolsa resistente, agregar la salsa inglesa de vino blanco, sal, mejorana, especias francesas, pimienta negra y marinar por 24hrs.
2. Retirar de la bolsa y llevar la punta trasera al ahumador, hasta obtener temperatura interna de 70°C.

Preparación BBQ:

1. Llevar a fuego alto 250cc de jugo de tamarindo, agregar una cucharada de azúcar morena.
2. Cortar y agregar a la mezcla anterior, una cebolla en brunoise (cubos pequeños)
3. Vertir los 45cc de Whisky.
4. Reducir hasta lograr caramelizado. Dejar reposar y agregar 250cc de yogurt firme natural.

Una vez servida la punta, agregar la salsa BBQ.



3:30
HRS

4
PERSONAS

Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 1 Punta Trasera de Cerdo **Plumrose**
- Sal
- Cebolla
- Pimienta negra
- Romero
- Mejorana
- Ajo picado
- Aceite de oliva
- Salsa inglesa de vino blanco
- Especias francesas

INGREDIENTES PARA BBQ:

- 250cc de jugo de Tamarindo
- 1 cda. azúcar morena
- 1 Cebolla
- 250cc de Yogurt Firme
- 45cc de Whisky **Black & White**



LOMITO AHUMADO CON

Mostaza, Miel y Romero



Por
Antonio Rondón

INGREDIENTES

- 2 Lomitos de Cerdo **Plumrose** (aprox. 400 g c/u)
- 1/3 taza Honey Mustard **McCormik**
- 2 cdas. mayonesa
- 1 cda. romero fresco picado
- 2 cdtas. de Adobo Seco (ver receta)

ADOBO SECO:

- 2 cdas. papelón rallado
- 1 cda. de Ajo Molido **McCormick**
- 1 cda. de Cebolla Molido **McCormick**
- 1 cda. de Pimentón Español **McCormick** o paprika ahumada
- 2 cdtas. sal
- 2 cdtas. pimienta negra recién molida
- 1 cdta. chile en polvo

Rinde 20 cdtas. aprox.

AHUMADO:

- Brasa de carbón indirecta (suficiente para cubrir 1/3 de una parrillera con tapa)
- Media taza de virutas de madera humedecidas levemente (manzano, cerezo, o similar)

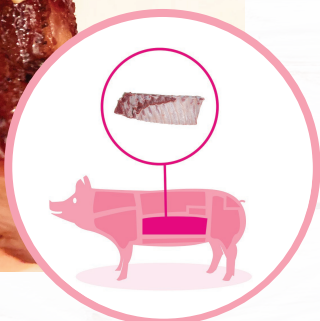
PREPARACIÓN

1. Mezclar bien todos los ingredientes del adobo seco.
2. En otro bol hacer una pasta mezclando la salsa BBQ, mayonesa, romero y la medida de adobo seco.
3. Limpiar los lomitos (retirar membrana plateada). En una bandeja, colocar los lomitos y untar muy bien con la pasta; dejar reposar en nevera, mientras se prepara la brasa para ahumar.
4. En una parrillera con tapa, retirar la rejilla y encender los carbones hasta que lleguen a brasa; crear dos zonas de calor, colocando la brasa a un lado de la parrillera, dejando 2/3 de la parrillera sin brasa. Esparcir las virutas sobre la brasa y retornar la rejilla.
5. Colocar los lomitos sobre la zona sin calor, tapar, y ahumar hasta alcanzar la temperatura interna de 60°C (unos 20 a 30 minutos aprox.).
6. Retirar los lomitos, dejarlos reposar unos 5 a 10 minutos, tapados con papel de aluminio. Rebanar y servir.



COSTILLAS CON

Salsa Teriyaki y Whisky



Por
Antonio Rondón

INGREDIENTES

- 2 costillares de primera **Plumrose**
- 1/2 taza de Salsa Teriyaki **McCormick**
- 6 cdas. de Whisky Black & White
- 4 cdas. miel
- Mostaza Spicy Brown **McCormick** (o similar) para untar.

ROCIO:

- 1/2 taza jugo de piña (o naranja)
- 1/4 taza vinagre de piña (o manzana)

ADOBO SECO:

- 2 cdas. papelón rallado
- 2 cdas. de Ajo Molido **McCormick**
- 2 cdas. de Cebolla Molido **McCormick**
- 2 cdas. de Pimentón Español **McCormick** o paprika ahumada
- 4 cdtas. Jengibre Molido **McCormick**
- 3 cdtas. sal
- 2 cdas. pimienta negra recién molida
- 1/4 a 1/2 cdta. pimienta de cayena (opcional)

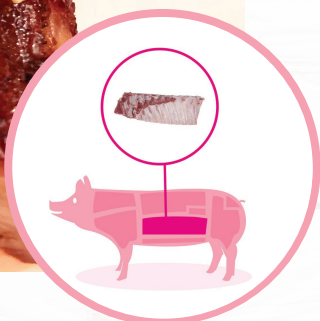
AHUMADO:

- Brasa de carbón indirecta (suficiente para cubrir 1/3 de una parrillera con tapa)
- Una taza de virutas de madera humedecidas levemente (manzano, cerezo, o similar)



COSTILLAS CON

Salsa Teriyaki y Whisky



PREPARACIÓN

1. Limpiar los costillares, retirando la membrana. Untar ambas caras con mostaza, y esparcir bien el adobo hasta cubrir ambas caras de cada costillar. Masajear los costillares para que queden bien adobados, y guardar en la nevera hasta que la brasa esté lista para ahumar.
2. En otro bol hacer una salsa mezclando la salsa Teriyaki, whisky y miel y guardar en la nevera.
3. En una parrillera con tapa, retirar la rejilla y encender los carbones hasta que lleguen a brasa; crear dos zonas de calor, colocando la brasa a un lado de la parrillera, dejando 2/3 de la parrillera sin brasa. Esparcir las la mitad de las virutas sobre la brasa y retornar la rejilla.

4. Colocar los costillares con el hueso hacia abajo sobre la zona sin calor y tapar; al cabo de una hora, esparcir el resto de las virutas, rociar los costillares, y seguir la cocción. La temperatura de la parrillera debe oscilar entre 90° y 145°C durante todo el proceso de ahumado (agregar carbón encendido si se nota que la temperatura baja del nivel mínimo).

5. Al cumplir las dos horas, retirar los costillares, rociar y barnizar con la salsa, agregando un poco de adobo seco, para luego envolver bien con papel de aluminio.

6. Reponer la brasa con carbones encendidos, retornar a la brasa, y seguir la cocción por una hora más (ver nota).

7. Retirar cuidadosamente el papel de aluminio, barnizar con salsa y terminar la cocción hasta que las costillas alcancen una temperatura de 85° a 90°C (45 min a una hora adicional, revisando que la salsa no se queme). Retirar, reposar por unos 10 minutos y servir.

NOTA:

Los costillares se pueden terminar de cocinar en el horno (precalentado a 145°C), siguiendo las mismas instrucciones.