



RECETARIO

4to TALLER PARRILLERO CORTES FRESCOS DE CERDO

PORKe CORTES FRESCOS + TOCINETA

SON *Felicidad*

Por

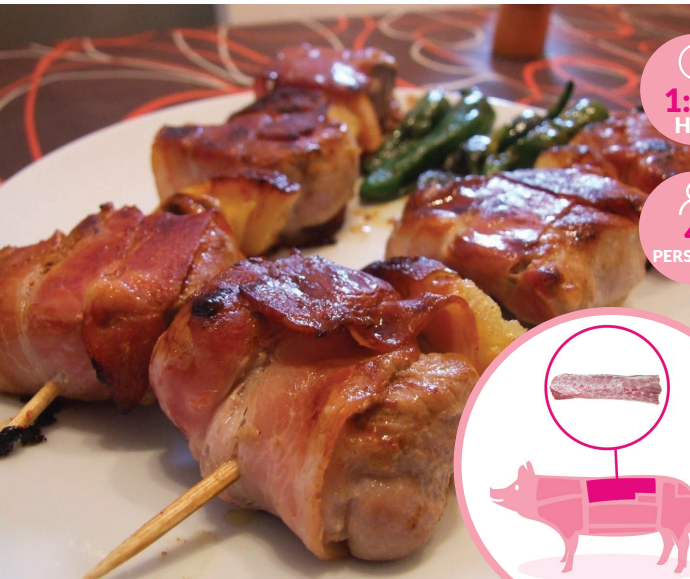
Esteban Luján y Ray Hevia

📷 @plumrosecortesfrescos



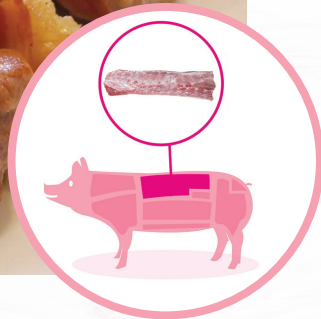
Brochetas de Lomo de Cerdo

ENVUELTAS EN TOCINETA



1:30
HRS

4
PERSONAS



PREPARACIÓN

1. Limpiar y cortar el lomo de cerdo en cubos de 15 x 15 mm.
2. Envolver los cubos de cerdo en tocineta, y pasarlos por azúcar.
3. Rebanar finamente el chorizón y la berenjena. Colocar una lonja de berenjena encima del chorizón, y hacer rollitos.
4. Cortar el pimentón y la cebolla en cuadros de 15 x 15mm.
5. Colocar sal, especias, sobre los vegetales y el chorizón.
6. Tomar un pincho metálico e ir ensartando los cubos de cerdo, los enrollados de berenjena y chorizón y los vegetales alternando, guardando la estética y repetir tres veces.
7. Llevar a grilla a fuego alto por 4 min por lado. Al retirar del fuego bañar las brochetas con el jugo de limón.

Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose**
- 100 gr de Tocineta Ahumada **Plumrose**
- 100 grs Chorizón Jalapeño

La Montserratina

- 1 Berenjena grande
- 1 Cebolla grande
- 1 Pimentón grande
- Zumo de 2 limones
- 1 cd de Azúcar
- Sal
- Pimienta **Mc Cormick** al gusto
- Especias italianas **Mc Cormick** al gusto



Costillitas de Cerdo con

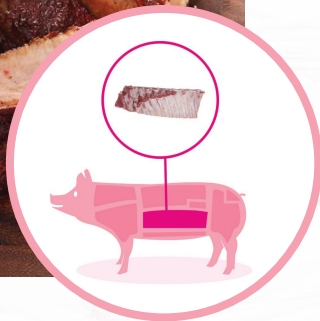
RUB DE TOCINETA



2
HRS



3
PERSONAS



Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 1 Rack de Costillas de primera **Plumrose**
- 250 cc Agua
- 150 cc de Salsa inglesa de vino blanco **Mc Cormick**
- 2 cd Sal
- Salsa BBQ **Mc Cormick**

RUB DE TOCINETA:

- 250 g Tocineta ahumada **Plumrose**
- 2 tz Aceite mezclando el resultante de la cocción de la tocineta y aceite de oliva
- 1/2 cd Pimienta negra **Mc Cormick**
- 2 cd Azúcar refinada
- 1/2 cd Ajo picado **Mc Cormick**
- 1/2 cd Paprika **Mc Cormick**
- 1/2 tz Papelón rallado
- 1 cd Canela **Mc Cormick**

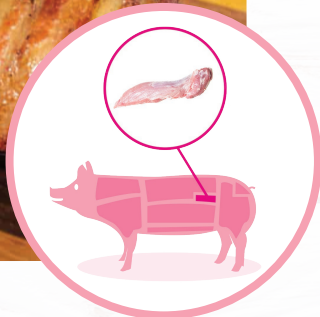
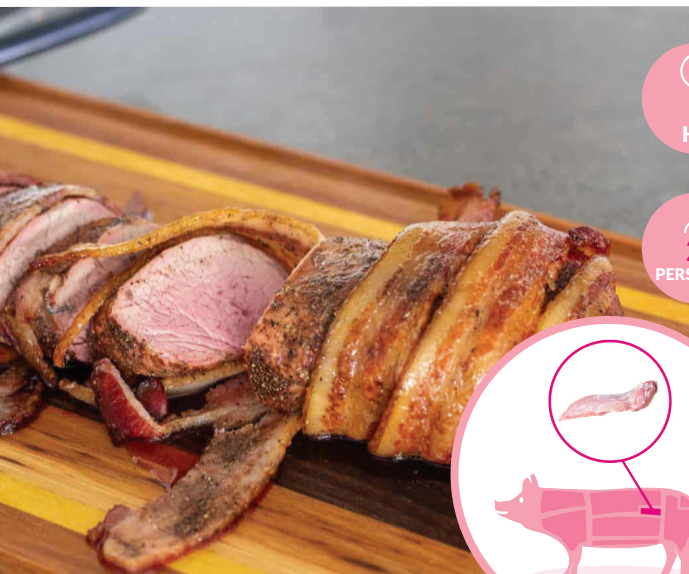
PREPARACIÓN

1. Colocar el rack de costillas en una bolsa resistente, colocar el agua, la salsa inglesa y 1 1/2 cd sal, reservar refrigerado por 6 horas.
2. Mezclar los demás ingredientes en un bol, retirar las costillas del empaque y cubrirlas con la mezcla.
3. Colocar por 2 horas en cajón chino a 250°C, o hasta alcanzar los 68°C internamente.
4. Terminar con salsa BBQ.



Lomito de Cerdo

ENVUELTO EN TOCINETA



Por
Ray Hevia

INGREDIENTES

- 1 Lomito de Cerdo **Plumrose**
- 400g Tocineta ahumada **Plumrose**
- 600g Papas pequeñas
- 50g Dientes de Ajo
- 50g Mostaza **Mc Cormick**
- 50g Romero fresco
- 75 ml Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta y Especias **Mc Cormick** al gusto

PREPARACIÓN

1. Limpiar el lomito de cerdo, remover la membrana de tejido muscular.
2. Crear una lámina de tocineta y sazonar y envolver el lomito sin presionar.
3. Cortar las papas en cuatro de manera rústica y colocarlas en la base de una bandeja refractaria para hornear.
4. Cortar el ajo en brunoise y mezclarlos entre las papas cortadas, el aceite de oliva y el romero fresco.
5. Colocar el Lomito envuelto sobre las papas y rostizar juntos por 25 minutos a una temperatura de 150 °C.
6. Reposar el Lomito por 10 minutos antes de rebanar al tamaño deseado y servir con las papas al romero.



Sandwich de Punta Trasera de Cerdo

CON MERMELADA DE TOCINETA



2:30
HRS

4
PERSONAS

Por
Ray Hevia

INGREDIENTES

- 1 Punta Trasera de Cerdo **Plumrose**
- 400g Tocineta ahumada **Plumrose**
- 1 Botella Cerveza pequeña
- 100g Azúcar
- 50g Mostaza **Mc Cormick**
- 2 tz Tocineta triturada
- 75g Pepinillos
- Sal
- Pimienta y Especias **Mc Cormick** al gusto

PREPARACIÓN

1. Hacer incisiones en forma de diamantes sobre la grasa de la punta trasera y untar las especias por toda su superficie. Refrigerar por 12 horas.
2. Sellar ligeramente en plancha o grill todos los lados de la punta, empezando por la grasa.
3. Rostizar en el horno por 35 minutos a 150 °C, o hasta alcanzar una temperatura interna de 62°C. Reposar la punta por 20 minutos y refrigerar por 12 horas.
4. Rebanar la punta al grosor deseado y reservarlo para preparar el Sándwich, luego hacer cubos rústicos pequeños con la tocineta.
5. Cocinar en una olla los cubitos de tocineta hasta dorar, retirar exceso de grasa, desglasar con la cerveza y agregar el azúcar. Reducir a fuego lento hasta espesar.
6. Saltear las rebanadas en plancha, luego abrir el pan por la mitad y untar la mostaza por las caras internas, colocar la punta trasera, la mermelada de tocineta y los pepinillos. Cortar por la mitad para servir.