



CARBONERÍA
EL ZULIA



RECETARIO

5to TALLER PARRILLERO

PORKTOBERFEST

UNE A

LOS MAESTROS

Por

Esteban Luján

📷 @plumrosecortesfrescos

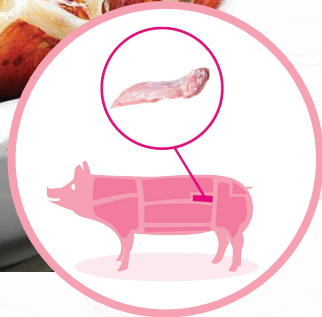


Ensalada Alemana de salchichas, lomito y papas



30
MIN

4
PERSONAS



- 1 manzana verde
- 10 aceitunas negras sin hueso
- 2 huevos sancochados
- 1 cda. alcaparras
- 2 pepinillos agridulces grandes
- 200 g salsa Alemana
- 1 cda mostaza Dijon
- Zumo de 1/2 limón
- Sal
- Aceite de oliva

INGREDIENTES

- 100 g lomito de cerdo **Plumrose**
- 1 salchicha **Plumrose** Deli Frankfurt
- 1 salchicha **Plumrose** Deli Bockwurst
- 1 salchicha **Plumrose** Deli Nürnberger
- 1 salchicha **Plumrose** Deli Bratwurst
- 800 g de papas
- 1 cebollín
- 1 tallo de celery

SALSA ALEMANA

- 1 cerveza **Solera Light**
- 2 dientes de ajo
- 20 g de harina
- 20 g de mantequilla
- 10 g de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- 2 yemas de huevo
- Zumo de 1/2 limón
- Una pizca de pimentón dulce
McCormick

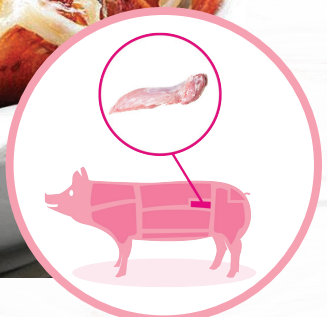


Ensalada Alemana de salchichas, lomito y papas



30
MIN

4
PERSONAS



PREPARACIÓN

SALSA ALEMANA

1. Verter en una olla el contenido de la cerveza **Solera Light**. Llevar a fuego alto, sin dejar de remover, hasta lograr reducirlo en un 50%.
2. Picar los dientes de ajo y sofreír con la mantequilla y la cucharada de aceite de oliva. Cuando comience a dorar, agregar la harina y revolver.
3. Agregar la reducción de la **Solera Light** al sofrito y una pizca de sal.

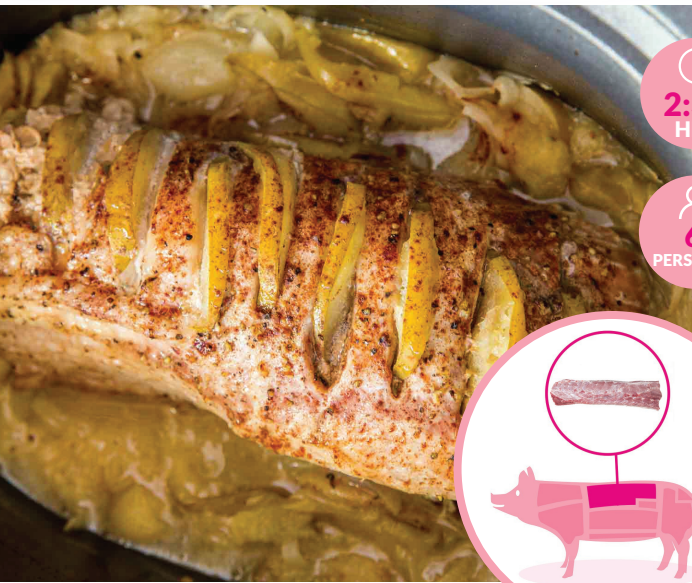
4. Colocar en baño de María, las yemas de huevo crudo con unas gotas de limón, el pimentón dulce y batir. Mientras se bate, se le debe agregar poco a poco la mezcla anterior.

ENSALADA

1. **A la parrilla:** Sellar el lomito y las salchichas y luego cortar en trozos de 2cm.
2. **En el sartén:** Sellar el lomito, cortar en cubos de 2cm, y dorarlos. Agregar las salchichas troceadas. Saltearlas con un poco con aceite de oliva, y agregar una pizca de sal.
3. Hervir las papas al dente. Cortarlas en cubos de 2x2 cm y mezclar con las salchichas y el lomito.
4. Picar la cebolla, el celery, y la manzana y agregar a la preparación.
5. Mezclar la salsa alemana, con la mostaza Dijon y el zumo de medio limón. Cortar los pepinillos y las alcaparras e incorporarlos a la salsa.
6. Ensamblar la ensalada y agregar los huevos sancochados picados como decoración.

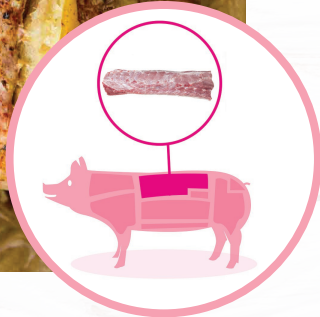


Lomo de cerdo estilo Hasselback marinado con Solera IPA



2:30
HRS

6
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose**
- 2 manzanas verdes

MARINADO

- 1 cerveza **Solera IPA**
- 1/2 cda. sal
- 1/4 cda. pimienta negra en granos
- 1/2 cda. hierbas provenzal **McCormick**

REPOLLO

- 1 repollo grande
- 1 cerveza **Solera IPA**
- 100 cc de vinagre de manzana o blanco
- Pimienta blanca **McCormick**
- Ajo en polvo **McCormick**
- Laurel en polvo **McCormick**
- Sal

PREPARACIÓN

1. Colocar el lomo de cerdo y los ingredientes del marinado en una bolsa resistente. Cerrar bien y refrigerar por 8 horas.
2. Sacar el lomo de la bolsa y sellarlo en la parrilla o en un sartén. Dejar reposar 10 min.
3. Hacer ranuras en la parte superior del lomo, con cortes transversales, de 3/4 de profundidad, sobre toda la parte de la grasa.
4. Cortar la manzana en julianas e introducir las lonjas dentro de las ranuras realizadas.
5. En un envase refractario, colocar el repollo cortado cubriendo todo el fondo. Agregar la cerveza **Solera IPA**, vinagre, pimienta blanca, laurel, sal y ajo.
6. Encima del repollo, colocar el lomo de cerdo. Tapar con papel de aluminio y llevar al cajón chino o al horno a 200 °C por 30 min.
7. Luego, retirar el papel de aluminio, mover el repollo, corregir sal y gusto. Se puede agregar una **Solera IPA** adicional si requiere más líquido.
8. Hornear sin el papel por 30 min más, para dorar el lomo.



Costillitas marinadas con Solera Kriek



3:00
HRS

3
PERSONAS



PREPARACIÓN

1. Colocar el rack de costillas y los ingredientes del marinado en una bolsa resistente.
2. Cerrar muy bien la bolsa y marinar refrigerado por 6 hrs.
3. Limpiar muy bien las papas y las zanahorias, cortarlas en trozos y colocarlas en un recipiente cuadrado. Rociar abundante romero y aceite de oliva.
4. Pasado el tiempo del marinado, retirar el rack de costillitas de la bolsa.
5. **A la parrilla:** Sellar primero el costillar en la brasa a fuego alto y luego colocarlo sobre las hortalizas en bandeja para llevar a cajón chino.
6. **Al horno:** colocar directamente el costillar sobre las hortalizas, con la membrana hacia arriba para que dore primero.
7. Llevar el jugo resultante del marinado a fuego lento hasta reducir un 50%. Bañar las costillitas con la reducción y tapar con papel de aluminio.
8. Llevar al cajón chino o al horno a 250 °C por 1 hr. Revisar después de ese tiempo, destapar y voltear las costillitas. Cocinar por media hora más.

INGREDIENTES

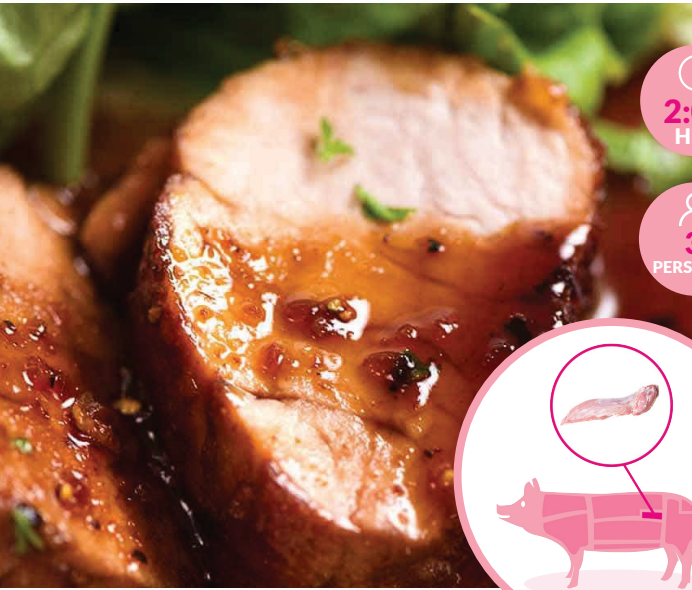
- 1 rack de costillitas de cerdo **Plumrose**
- 600 g papas
- 300 g zanahorias
- Aceite de oliva
- Romero **McCormick**

MARINADO

- 2 cervezas **Solera Kriek**
- Mostaza preparada **McCormick**
- Ajo picado **McCormick**
- Curry en polvo **McCormick**
- Pimienta negra en granos **McCormick**
- Jengibre rallado

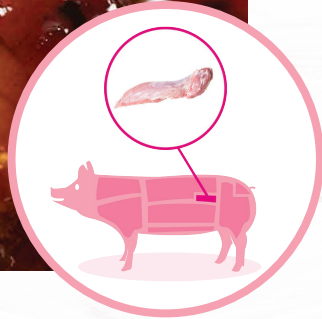


Lomito estilo Sauerbraten con coliflor



🕒
2:00
HRS

👤
3
PERSONAS



- 2 clavos de olor
- 2 hojas de laurel
- 250 ml vinagre de vino blanco o tinto
- 375 ml salsa inglesa de vino tinto
- Aceite de oliva
- 1 manojo de cilantro

INGREDIENTES

- 1 Lomito de cerdo **Plumrose**

MARINADO

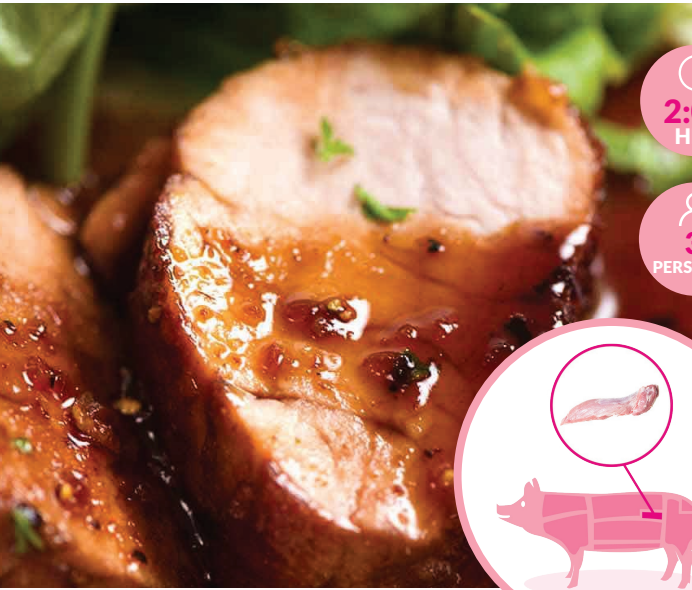
- 2 cervezas **Solera Classic**
- 2 cebollas en julianas
- 15 granos de pimienta negra
- 5 granos de pimienta de Jamaica **McCormick**

COLIFLOR

- 1 coliflor
- 1 vaso de leche
- 200 g de queso rallado
- 3 huevos
- 2 cdas. de perejil picado
- 3 clavos de olor
- Pimienta molida **McCormick**
- Sal

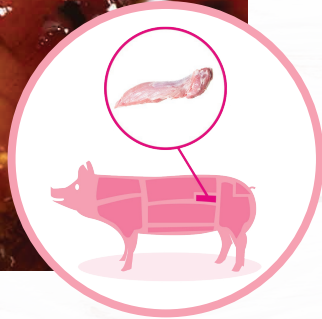


Lomito estilo Sauerbraten con coliflor



2:00
HRS

3
PERSONAS



PREPARACIÓN

1. En un bowl, colocar todo los ingredientes para el marinado.
2. Sobre la mezcla anterior, introducir el lomito de cerdo, tapar con envoltura plástica y dejar marinar en la nevera por 2 días.

SAUERBRATEN

1. Sellar el lomito a la parrilla a fuego alto o dorar en sartén. Sazonar con sal y pimienta.

2. Colocar el lomito en un disco de arado o en un sartén hondo y agregarle parte del marinado. Cocinar a fuego alto, volteándolo de vez en cuando. Se puede corregir líquido agregando la segunda cerveza **Solera Classic**.

COLIFLOR

1. Precalentar horno a 200 °C. Engrasar un recipiente para hornear.
2. Cortar y limpiar la coliflor. Colocar en una olla con agua y un vaso de leche para reducir el olor y hervir hasta que esté al dente.
3. Batir los huevos con la mitad del perejil, los clavos, la pimienta molida, la sal y la mitad del queso.
4. Colocar la coliflor en el recipiente y bañarlo con la mezcla anterior. Cubrir con el resto del perejil y queso rallado.
5. Llevar al cajón chino o al horno a 200 °C durante 25 min.
6. Servir lomito Sauerbraten acompañado de coliflor gratinada.



nuestra
carne
rosada



**LOMITO
DE CERDO**



**COSTILLITAS
DE CERDO**



**LOMO
DE CERDO**



**PUNTA TRASERA
DE CERDO**


solera



CLASSIC



LIGHT



IPA



KRIEK