

# RECETARIO

6to TALLER PARRILLERO

**PORKe PLUMROSE**  
*es Navidad*

Por

*Esteban Luján, Carlos Páez  
y Manuel Rodríguez*

 @plumrosecortesfrescos

# Lechón Navideño

POR *Esteban Luján*

## PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes del marinado. Frotar el lechón con esta mezcla por ambos lados.
2. Dejar marinar por 8hrs. Luego, colocar el lechón en una bandeja de horno con la abertura hacia arriba y añadir la mezcla en su interior. Dejar reposar 20 minutos.
3. Precalentar el horno a 200 °C
4. Colocar una piedra grande envuelta en papel de aluminio en la boca del lechón, para poder colocar la manzana al final de la cocción.
5. Envolver el lechón con papel de aluminio cubriéndolo completamente. Hornear por 40 minutos. Luego, reducir fuego y bañar ocasionalmente con los jugos que suelte durante el horneado.
6. Hornear hasta alcanzar 70 °C de temperatura interna.
7. Durante los últimos 10 minutos, descubrir el papel de aluminio para dorar. Apagar el horno. Dejar reposar unos 15 minutos.
8. Colocar el lechón en una tabla grande de madera o bandeja metálica.
9. Para decorar, introducir la manzana en la boca del lechón y verter 250ml de whisky encendido (flambeado).



## INGREDIENTES

- 1 lechón **Plumrose**

## MARINADO

- 250ml de whisky **Black&White**
- 6 dientes de ajo
- 1 cdta de sal
- 1 cda de comino **McCormick**
- 2 hojas de laurel **McCormick**
- 1 cebolla troceada
- 2 tz de aceite onotado
- 1 tz de canela **McCormick**
- 1 cdta de pimienta molida **McCormick**
- 1 tz de papelón

## DECORACIÓN

- 1 manzana roja grande
- 250ml de whisky **Black&White**

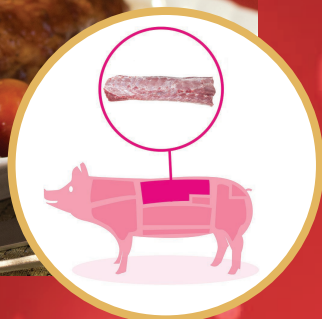
# Lomo Ahumado estilo Navidad Caraqueña

POR *Manuel Rodríguez*



30 - 45  
MIN

6  
PERSONAS



## INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo **Plumrose**

## INYECCIÓN

- 1 tz de jugo de manzana o naranja
- 2 cdas de azúcar
- 1/4 tz vinagre de manzana

## RUB

- 1/2 tz de mostaza
- 1/4 tz de miel
- 3 cdas de paprika o pimentón español

### **McCormick**

- 2 cdas de ajo en polvo **McCormick**
- 1 cda de sal
- 1 cda de orégano **McCormick**

## INSERTOS

- 1/4 tz de diente de ajo
- 1/4 tz de alcaparras
- 1/4 tz de aceite de oliva

## PREPARACIÓN

**Inyección:** Mezclar todos los ingredientes en un recipiente. Reservar

**Rub:** Mezclar todos los ingredientes en un recipiente. Reservar

**Insertos:** Mezclar todos los ingredientes en un procesador de alimentos hasta obtener una pasta. Reservar en un bowl

## PASOS

1. Con la inyectora para carnes, inyectar el lomo, lo más que se pueda.
2. Con un cuchillo pequeño bien afilado, hacer perforaciones en cruz cada 3cm sobre la capa de grasa.
3. Cubrir todo el lomo con la mezcla del rub.
4. Precalentar el ahumador 115 °C e introducir el lomo unas 3.5- 4 hrs, hasta que el núcleo alcance 60 °C de temperatura interna.
5. Retirar del ahumador y dejar reposar de 15 a 20 minutos, para rebanar y emplatar.

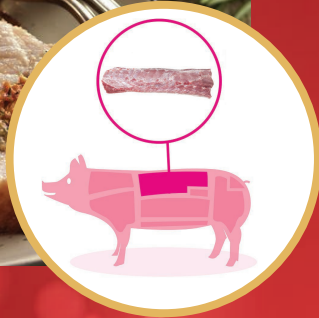
# Lomo Relleno

POR *Carlos Pérez*



2:30  
HRS

5  
PERSONAS



## INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo **Plumrose**

## MARINADO

- 3 tzs de jugo de naranja dulce
- 1 tz de salsa inglesa

## RUB

- Cebolla en polvo **McCormick**
- Ajo Rostizado **McCormick**
- 2 cdas de orégano seco **McCormick**
- 2 cdas especias mediterráneas **McCormick**
- 2 cdas Pimentón seco **McCormick**
- Sal y pimienta al gusto
- 45ml de whisky **Black&White**

## RELLENO

- 1 tz de chicharrón listo y picado
- 15 aceitunas rellenas
- Pasas, nueces, maní
- 1/2 tz de reducción de papelón

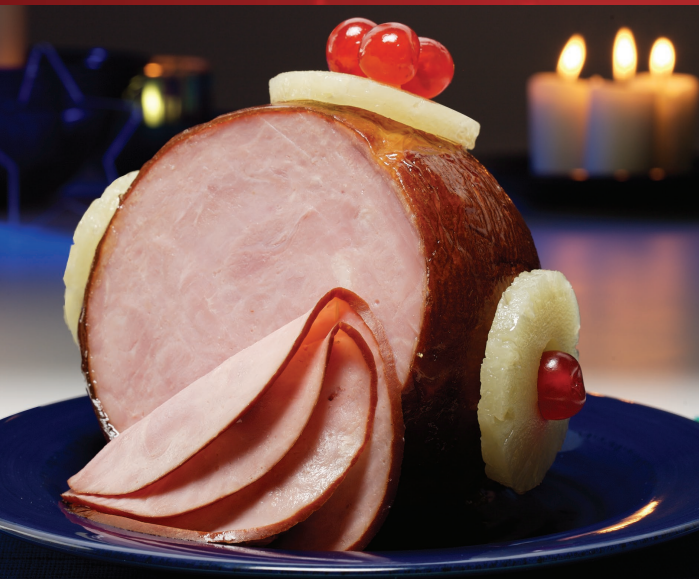
## PREPARACIÓN

1. Abrir el lomo de cerdo con un corte longitudinal.
2. Marinar el lomo con el jugo de naranja y la salsa inglesa durante 24hrs.
3. En un bowl, mezclar todos los ingredientes del rub. Frotar sobre el lomo de cerdo.
4. Realizar un corte superficial en el borde del lomo, para colocar las aceitunas rellenas, pasas, nueces, maní y el chicharrón, agregándole la reducción de papelón por encima.
5. Enrollar el lomo. Amarrar con un pabito doble hasta envolver la pieza (Bridar).
6. Colocar en una bandeja con rejilla en el horno o la caja china, a 170 °C por 1 hr, dando vueltas hasta dorar por completo.
7. Una vez listo, retirar el pabito y barnizar con el papelón y el chicharrón picado.
8. Colocar a fuego medio los jugos que quedaron en la bandeja. Agregar los 45ml de whisky hasta espesar un poco.
9. Cortar en rodajas y servir con la salsa.



# Glaseado de Jamón Planchado

POR *Carlos Pérez*



## INGREDIENTES

- 1 jamón planchado **Plumrose**
- 1 tza del almíbar de piña o de ensalada de frutas.
- 1/2 tz de azúcar
- 2 cdas de sirope maple de McCormick
- Canela en polvo

## PREPARACIÓN

1. En una olla pequeña, agregar el almíbar de las frutas y calentar un poco. Agregar el azúcar, la canela, y el sirope de maple.
2. Colocar el glaseado sobre el jamón planchado por todos lados e insertarle las piñas o frutas con palitos de madera. Meter al horno y colocar en broil por 15 minutos.





*Ensaladas*  
PARA ACOMPAÑAR  
**NUESTROS CORTES FRESCOS DE CERDO**

# Ensalada Rusa



30  
MIN



3  
PERSONAS

## INGREDIENTES

- 1 tz de papas
- 1 tz de zanahorias
- 1 pechuga de gallina
- 1 tz de mayonesa
- 1/2 tz de petit pois
- 1 cda de perejil fresco
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

1. Hervir la pechuga de gallina y sazonar con sal. Retirar del agua, y dejar reposar. Con ayuda de un tenedor mechar la pechuga y reservar.
2. Cortar en cubos de 1 x 1 cm las papas y zanahorias. Cocinarlas hasta estar al dente, en la misma agua donde se ablandó la gallina.
3. Una vez reposado, colocar todos los ingredientes en un envase, y añadir los petit pois y la mayonesa. Mezclar y salpimentar al gusto.
4. Adornar con perejil.

# Ensalada Diplomática



30  
MIN

3  
PERSONAS

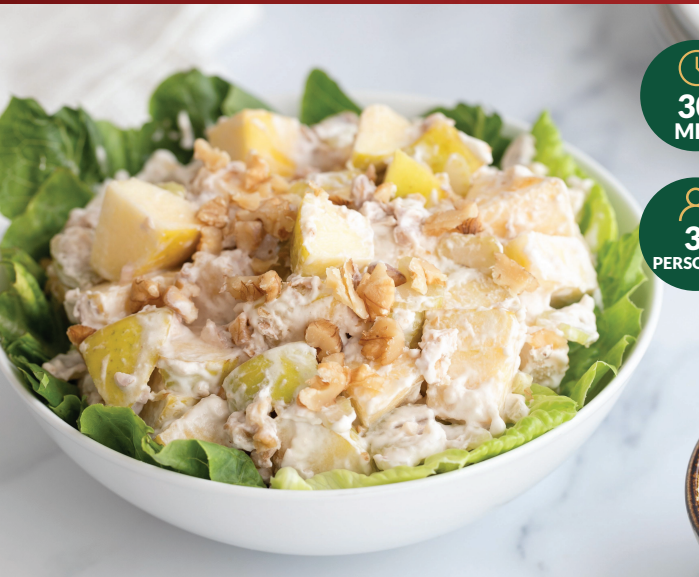
## INGREDIENTES

- 2 manzanas peladas y picadas
- 1 lata de ensalada de frutas en almíbar
- 1 lata de piña picada en cuadritos
- 6 cerezas al marrasquino
- 3 tzs de queso crema
- 1 tz de crema de leche

## PREPARACIÓN

1. Mezclar todas frutas picaditas, dejando una cantidad para adornar.
2. En una licuadora o con una batidora mezclar, la crema de leche y el queso crema hasta formar una consistencia espesa. Agregar todas las frutas revolviendo bien.
3. Servir y adornar con el resto de las frutas a su gusto.

# Ensalada Waldorf



30  
MIN



3  
PERSONAS

## INGREDIENTES

- 100 gr de nueces
- Lechuga americana
- Lechuga criolla
- 1 manzana verde picadita
- 1/2 tz de mayonesa
- 3 ramas de celery picadito
- 30 gr de pasas
- cdas de miel mostaza

## PREPARACIÓN

1. Dorar las nueces a fuego medio en una sartén y reservar.
2. En un bowl, mezclar las manzanas, el celery, las pasas, la mayonesa y la miel mostaza.
3. Colocar una cama de lechugas, rellenar con la mezcla. Esparcir las nueces por encima.

# Ensalada Coleslaw

## con piña al grill o ahumada



30  
MIN



3  
PERSONAS

## INGREDIENTES

- 1 piña picada en rodajas
- 1/2 tz de azúcar (para salsa)
- 1/2 repollo blanco
- 1/4 repollo morado
- 2 zanahorias grandes
- 1 cda de canela en polvo
- 2 tzs de mayonesa
- 1 cda de sal
- 1 cda de pimienta molida
- 3 cda de azúcar (para piña)

## IDEAL

Preparar en un ahumador o plancha sartén.

## PREPARACIÓN

1. Recubrir las piñas con azúcar y canela.
2. Colocar las piñas en el ahumador a 230 °C o en la plancha a fuego alto para lograr una caramelización del azúcar.
3. Retirar del ahumador. Dejar enfriar y luego picar en cuadros pequeños para reservar.
4. Rallar los repollos luego de ser bien lavados con agua y vinagre.
5. Verter y mezclar todos los ingredientes en un bowl.
6. Refrigerar en nevera hasta el momento de servir.

**Tip:** Es mucho más sabrosa si se prepara el día anterior.



nuestra  
carne  
rosada



*¡Feliz Navidad!*

 @plumrosecortesfrescos