



RECETARIO

7mo TALLER PARRILLERO CORTES FRESCOS DE CERDO

PORKe CELEBRAMOS LA PARRILLA 2.0

Por

Esteban Luján

📷 @plumrosecortesfrescos

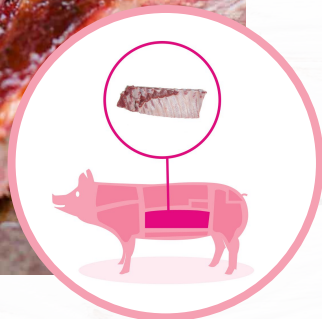


Costillas de Cerdo Thai



50
MIN

3
PERSONAS



Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 1 rack costillitas de cerdo **Plumrose**
- 1 cda de sal gruesa
- 1 cda de paprika
- ¼ cda de Habanero **McCormick**
- 1 cda de Mostaza Spicy Brown **McCormick**
- 1 cda de pimienta negra molida **McCormick**
- 1 cda de jengibre rallado
- 1 cda de semillas de ajonjolí tostadas
- 1 pte de Salsa Thai **McCormick**
- Papel de aluminio

PREPARACIÓN

1. Encender las brasas a temperatura media.
2. Mezclar sal, paprika, habanero, mostaza, jengibre y pimienta, y barnizar sobre las costillas.
3. Envolver las costillas en papel aluminio y colocarlas sobre la parrilla 30 min por lado.
4. Destapar y barnizar las costillas con la salsa Thai McCormick y llevarlas de nuevo a la parrilla, 5 min por lado.
5. Retirarlas del fuego, cortar en unidades y servir, agregando las semillas de ajonjolí por encima.



Cordon Bleu Lomo de Cerdo

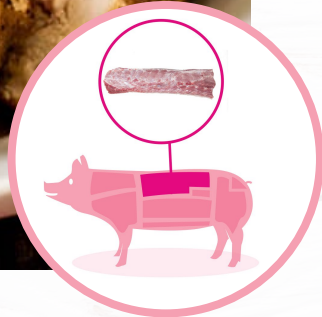
RUSTICANO ABRASADO



50
MIN



4
PERSONAS



PREPARACIÓN

1. Encender las brasas a temperatura alta.
2. Abrir el lomo de cerdo como un libro, colocando organizadamente el jamón Rusticano, el queso Mozzarella y la sal sobre la pieza.
3. Cerrar el lomo envolviéndolo con los ingredientes y amarrar con el pabilo. Agregar por fuera de la pieza la pimienta y el ajo picado.
4. Envolver en papel aluminio doble y colocar directamente sobre las brasas por 40 min. girando un cuarto de vuelta cada 10 min. Retirar del calor y dejar reposar 5 min.
5. Reservar el líquido resultante de la cocción y licuar con una cucharada de harina de trigo.
6. Llevar el líquido a fuego en una olla, agregar la cebolla y la mantequilla hasta llegar a hervir, apagar y reservar.
7. Cortar y servir con la salsa obtenida.

Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose**
- 1 cda de sal marina
- 200 grs de Jamón Rusticano **Plumrose**
- 150 grs de queso Mozzarella
- 1 cucharada de ajo picado **McCormick**
- 1 cda de pimienta negra molida **McCormick**
- 1 tz de cebolla en juliana
- 2 cdas de salsa inglesa de vino blanco **McCormick**
- 1 cda de harina de trigo
- 1 cucharada de mantequilla



Trio de Hamburguesas

DE CERDO



15
MIN

2
PERSONAS

Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 450 grs de carne molida de Cerdo **Plumrose**
- 3 panes tipo deli de 80 grs

ITALIANA

- 150 grs de carne molida de cerdo
- 1/2 cda de eneldo molido **McCormick**
- 1 cda de mostaza Spicy Brown **McCormick**
- 1 lonja de queso Mozzarella
- 1 cda de mayonesa especiada
- 1 cda de hojas de lechuga fresca
- 1 cda de cebolla en brunoise
- Sal y pimienta

PARRILLERA

- 75 grs de carne molida de cerdo
- 1 chorizo parrillero crudo
- 1 cda de mostaza preparada **McCormick**
- 1 cda de queso cheddar
- 1 cda de tocineta crujiente
- 1 rodaja de tomate
- 1 cda de hojas de rúcula
- 1 cda de BBQ Hickory **McCormick**

CARUPANERA

- 75 grs de carne molida de cerdo
- 1/2 morcilla carupanera
- 1 cda de aguacate picado
- 1 lonja de queso telita
- 1 rodaja de tomate
- 1 cda de mostaza Spicy Brown **McCormick**
- 1 cda de salsa pesto

PREPARACIÓN

ITALIANA

1. Mezclar la carne de cerdo con el eneldo, sal, pimienta y armar la hamburguesa.

PARRILLERA

1. Mezclar la carne molida con el contenido del chorizo parrillero (sin la tripa).
2. Aderezar con el sazónador de hamburguesa **McCormick**.
3. Mezclar y ensamblar la hamburguesa

CARUPANERA

1. Mezclar la carne molida con el contenido de la morcilla carupanera (sin la tripa).
2. Sal pimentar al gusto y armar la hamburguesa.

PASOS

1. Encender las brasas a temperatura alta.
2. Colocar las hamburguesas en la grilla y cocinar 4 min por un lado y 3 min por el otro para lograr un término jugoso.
3. Abrir el pan a la mitad y colocar ambas caras por su lado interno sobre la parrilla por 30 seg.
4. Ensamblar en orden:

Italiana: Pan, mayonesa, lechuga, cebolla, carne, queso Mozzarella, Mostaza.

Parrillera: Pan, mostaza, rúcula, tomate, carne, cheddar, tocineta, BBQ Hickory.

Carupanera: Pan, mostaza, tomate, carne, queso telita, pesto, aguacate.



Punta Trasera de Cerdo

INTERVENIDA A LA VARA



50
MIN

4
PERSONAS



Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 1 Punta trasera de cerdo **Plumrose**
- 1 rodaja de piña dulce
- 1 cda de pimienta negra molida
- 5 cdas de sal marina
- 1 cda de orégano **McCormick**
- 2 palillos de bambú

PREPARACIÓN

1. Encender las brasas a temperatura alta.
2. Con un cuchillo de hoja ancha, realizar un corte en forma de bolsillo en la punta trasera, desde su lado más grueso hacia el vértice, sin separar las caras.
3. Introducir la rodaja de piña, media cucharada de sal, pimienta y orégano. Cerrar con los palillos de bambú y cubrir con el resto de la sal.
4. Atravesar la pieza con una vara de madera aromática (guayabo, naranjo, cerezo, etc), colocar la pieza sobre la brasa y dorar por todas sus partes. Una vez que llegue 70°C de temperatura interna, retirar del calor y dejar reposar.
5. Retirar los palillos de bambú, golpear para retirar la costra de sal, cortar en rodajas delgadas, y servir.



Pimentón Relleno Asado



Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 1/2 pimentón
- 2 cdas de champiñón
- 1 cda de queso Mozzarella
- 1/2 cda de cebollín
- 1 cdta de tomillo
- Sal
- Pimienta negra molida **McCormick**

PREPARACIÓN

1. Colocar el pimentón sobre las brasas hacia la parte interna. Una vez marcado, voltear y agregar los ingredientes dentro del pimentón.
2. Dejar enfriar y servir.



Papa Rellena

CON CREMA AGRIA Y TOCINETA



Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 1 papa grande
- 1 cda crema agria
- 1 cda tocineta **Plumrose** (crujiente)
- 1 cda queso parmesano
- 1/2 cda mantequilla
- Sal
- Pimienta negra molida **McCormick**

PREPARACIÓN

1. Limpiar la papa (si es su gusto puede pelarla).
2. Hacer pequeño orificios con un trinche o tenedor parrillero.
3. Envolver en papel de aluminio y colocar a las brasas, por 15 minutos.
4. Retirar y dejar reposar.
5. Sacar del papel y realizar una perforación con una cuchara en la parte superior, retirando parte del interior de la papa, reservar el contenido y mezclar con la mantequilla, crema agria, queso parmesano y sal pimentar al gusto.
6. Rellenar de nuevo la papa con la mezcla, envolverla en papel de aluminio y llevarla por otros 5 min a las brasas.
7. Retirar, sacar del papel de aluminio, colocar la tocineta como topping y servir.