



RECETARIO

8vo TALLER PARRILLERO

CELEBRAMOS

EL

PORKTOBERFEST

Por

Esteban Luján

📷 @plumrosecortesfrescos



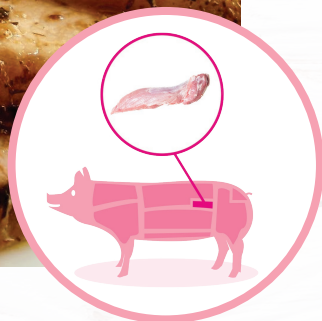
Lomito de cerdo

ESTILO SCHWEINSHAXE



30
MIN

4
PERSONAS



INGREDIENTES

- 2 lomos de cerdo **Plumrose**
- 500 ml de caldo de carne
- 500 ml de cerveza de trigo
- 2 cebollas picadas en trozos grandes
- 2 dientes de ajo, pelados y cortados por la mitad.
- 2 cds. de comino McCormick
- 1 ramita de romero fresco
- 1 cdta. de bayas de enebro (blueberries)
- 1 cdta. de granos de pimienta negra **McCormick**
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 120°C.
2. Untar los lomos con las especias trituradas, la mezcla aromática y la sal.
3. Se colocan los lomos en una bandeja profunda para hornear y se vierte el caldo y la cerveza por encima.
4. Hornear por 45 min, bañando regularmente con la salsa para evitar que la carne se seque.
5. Al final de la cocción, colocar los cortes a la parrilla durante unos 15 min, girándola de vez en cuando, hasta que se forme una buena corteza.
6. Se sacan los lomos y se reposan. Se cubren con papel de aluminio o con una bolsa de cocción grande para que se mantenga caliente.
7. Mientras tanto, se filtra la salsa y, si es necesario, se reduce en una cacerola.
8. Se colocan los lomos en un plato caliente y no se cortan sino hasta el último momento.



Chuletas de cerdo

A LA ALEMANA



2:30
HRS

6
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 Kg. de chuleta de cerdo **Plumrose**
- 3 tzs. de repollo cortado finamente
- 1 cd. de ajomix de **McCormick**
- 1 pzc. de comino **McCormick**
- 3 cds. de especias Francesas **McCormick**
- 2 cds. de vinagre blanco
- 1 cd. de azúcar

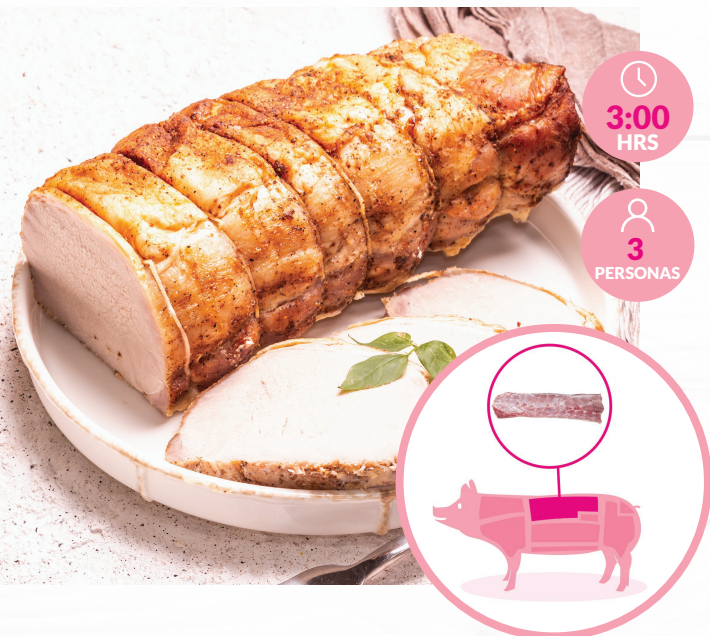
PREPARACIÓN

1. Calentar 2 cds. de aceite, preferiblemente de oliva, en una sartén a fuego fuerte. Se colocan las chuletas de cerdo para dorarlas bien y se agregan los condimentos, no se deben mover hasta que la cocción avance y se desprenda fácilmente.
2. Cuando estén listas, se retiran de la sartén y se dejan a un lado.
3. En la misma sartén agregar el repollo y saltear unos segundos removiendo. Agregar la salsa inglesa de vino blanco más media taza de agua caliente y el azúcar.
4. Cocinar a fuego medio y tapado durante 8 min aproximados hasta ablandar y cocer muy bien el repollo. Una vez listo, las chuletas se acomodan sobre el repollo y se cocinan por 5 min más.
5. Servir las chuletas acompañadas del repollo y sus jugos.



Lomo de cerdo

ASADO



3:00
HRS

3
PERSONAS

PREPARACIÓN

1. Secar el lomo con papel de cocina. Salpimentar y untar por todas partes con la mostaza.
2. Derretir la mantequilla y dorar la carne hasta que tome color por todas partes. Sacar del fuego y reservar.
3. Tapar y cocinar el asado a fuego lento durante unos 45 min, voltear constantemente y añadir un poco más de caldo, si es necesario.
4. Sacar la carne y dejar enfriar. Cortar en lonchas gruesas, si se va a comer en caliente, y en más finas, si es para comer en frío.
5. Pasar las verduras por el pasapuré para la salsa y calentar a fuego lento. Mezclar la maicena con agua fría y añadir para que espese la salsa. Remover bien para que no se formen grumos.

INGREDIENTES

- 1 kg. de lomo de cerdo **Plumrose**
- 3 cds. de mostaza preparada **McCormick**
- 20 grs. de mantequilla
- 50 grs. de cebolla molida **McCormick**
- 100 grs. de verdura cortada en juliana (zanahoria, ajo porro, cebolla y celery)
- 1 tz. de salsa inglesa de vino tinto **McCormick**
- 1/4 lts. de caldo de carne
- 3 cds. de maicena
- Sal y pimienta negra recién molida **McCormick**



Costillitas de cerdo A LA ALEMANA



3:00
HRS

3
PERSONAS



PREPARACIÓN

1. Macerar las costillitas de cerdo con aceite de oliva, sal, pimienta y romero (picado) por 20 min.
2. Sellar las costillitas en parrilla o en una sartén. Reservar la sartén para después.
3. En un recipiente, mezclar la mostaza, el azúcar moreno, el jugo de naranja, y la salsa inglesa de vino blanco.
4. Picar en tiras finas el ajoporro y se rehoga en el sartén reservado. Luego se agrega en el recipiente y se deja consumir unos 5 min.
5. Colocar las costillas bañadas con la salsa en una bandeja de horno y se llevan a cajón chino o al horno durante unos 15 a 20 min. Sacar y servir.

INGREDIENTES

- 6 costillitas de cerdo **Plumrose**
- 1 vaso de salsa inglesa de vino blanco **McCormick**
- 2 cds. de mostaza preparada **McCormick**
- 1 y 1/2 cds. de azúcar moreno
- 1 ajo porro
- 1 cda. de Pimienta **McCormick**
- 1 ramita de Romero fresco
- 3 cds. de Aceite de oliva
- 1 jugo de naranja
- Sal al gusto