



nuestra
carne
rosada



PORKe Navidad
es Plumrose

RECETARIO NAVIDEÑO

 @plumrosecortesfrescos



CARBONERÍA
EL ZULIA

Lomo de cerdo relleno con frutas

POR *Esteban Luján*



45
MIN

4
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 Lomo de Cerdo Plumrose
- 80 grs. de orejones de manzana, pera o durazno (si deseas, puedes mezclar)
- 80 grs. de uvas pasas
- 50 grs. de nueces trituradas
- 1 cda de mantequilla
- 3 cdtas. de azúcar
- 1 cda. de orégano de **McCormick**
- 1 cda. de ajo picado **McCormick**
- 1 pizca de canela molida **McCormick**
- 2 cdas. de mostaza preparada **McCormick**
- Sal y pimienta negra al gusto

PREPARACIÓN

1. Calentar una olla a fuego medio, agregar los orejones con una cucharada de mantequilla y saltear durante algunos minutos, agregar la mostaza, el orégano y las nueces.
2. Agregar las pasas con un poco de sal, pimienta, ajo y canela. Bajar el fuego y saltear.

PARA EL LOMO:

1. Con un cuchillo de hoja ancha, abrir el lomo de cerdo como un libro. Agregar el relleno y enrollar con mucho cuidado el lomo. Bridar con pabito para sellar.
2. Colocar el lomo a la parrilla o en un sartén a fuego medio, agregar sal y pimienta negra al gusto para sellar. Llevar al horno o cajón chino a 180°C por unos 35 min. Recordar que la temperatura interna de la pieza debe estar por encima de los 70°C.
3. Retirar del horno y reservar los jugos resultantes de la cocción. Licuar los jugos, y espesar con una cucharada de mantequilla y maicena. Bañar las rebanadas de lomo al servirlo.

Lomo de cerdo relleno para Navidad

POR *Carlos Pérez*



PREPARACIÓN

1. Marinar el lomo de cerdo con el jugo de naranja y la salsa inglesa con vino desde el día anterior.
2. Preparar un rub con la cebolla, ajo rostizado, canela, orégano, pimienta, pimentón, especias mediterráneas y sal. Mezclar bien y frotar toda la pieza.
3. Hacer un corte superficial en el borde del lomo y colocar las aceitunas rellenas, pasas, nueces, maní y el chicharrón. Verter el maple por encima.
4. Enrollar el lomo y bridar con pabilo para sellar.
5. Calentar el horno o caja china a 170°C. Colocar el lomo en una bandeja con rejilla y hornear por 1 hora, dando vueltas hasta dorar por completo. Retirar el pabilo y barnizar con el maple y el chicharrón molido restante.
6. Calentar los jugos que quedaron en la bandeja y agregar el ron. Cocinar hasta evaporar y espesar un poco. Cortar en rodajas y servir con un poco de salsa.

INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo **Plumrose** abierto
- 3 tzs. de jugo de naranja dulce
- 1 cebolla
- 1 ajo rostizado **McCormick**
- 1 tz. de salsa inglesa con vino **McCormick**
- 2 cdas. de orégano seco **McCormick**
- Especias mediterráneas **McCormick**
- Pimentón seco **McCormick**
- Canela **McCormick**

RELLENO:

- 15 aceitunas rellenas
- 1 tz. de chicharrón listo y picado
- 1 frasco de 260 ml de maple **McCormick**
- 100 grs. de pasas
- 50 grs. de nueces
- 50 grs. de maní
- 1 shot de ron

Lomo de cerdo al caramelo y romero

POR *Merlin Gessen*



2:30
HRS

6
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo **Plumrose**
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cebollas cortadas en cuartos
- 1 tz. de agua
- 1 cda. de salsa inglesa **McCormick**

RUB:

- 1 cabeza de ajo rostizada
- 1 cda. de romero **McCormick**
- 2 cdas. de pasta de tomate
- ¼ tz. de miel
- 1 cdta. de canela **McCormick**
- 1 cdta. de jengibre **McCormick**
- 1 cdta. de vinagre de manzana
- 1 cda. de salsa inglesa **McCormick**
- ¼ tz. de agua

SALSA:

- 1 tz de vino tinto
- 1 cda de mantequilla
- 1 cda de maicena

PREPARACIÓN

1. Mezclar los ingredientes del rub hasta obtener una pasta homogénea.
2. Untar el lomo de cerdo con la pasta de adobo y sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Llevar el lomo de cerdo a un envase refractario, incorporar la cebolla, la taza de agua y cubrir con papel aluminio. Hornear a 120°C por 2 horas.
4. Retirar el papel aluminio, subir la temperatura a 200°C y caramelizar. Retirar y dejar reposar por unos 10 minutos.
5. Para la salsa, el líquido que quedó en el envase refractario pasarlo a través de un colador a una sartén, agregar el vino tinto, las cebollas y dejar cocinar a fuego medio hasta reducir a la mitad.
6. Añadir la mantequilla fría y la cucharada de maicena diluida en agua

Guiso para Hallacas

POR *Carlos Pérez*



2
HRS

20
PERSONAS



INGREDIENTES

- 2 kgs. de Carne Picada de Cerdo **Plumrose**
- 2 limones
- 1 tz. de aceite oliva
- 2 tzs. de cebollas finamente picadas
- 2 cdas. de cebolla **McCormick**
- 1 tz. de ajoporro picadito
- 2 tzs. de cebollín picadito
- 3 cdas. de ajos picados **McCormick**
- 1/2 tz. de alcaparras
- 2 tzs. de pimentón rojo picadito
- 2 cdas. de pimentón rojo seco **McCormick**
- 1 tz. de tomates picadito sin semillas
- 4 frascos de ají dulce
- 2 tzs. de encurtidos picaditos
- 1/2 tz de mostaza
- 4 frascos de salsa inglesa con vino tinto **McCormick**
- 500 grs. de reducción de papelón
- 2 frascos de salsa picante
- 2 cdtas. de pimienta negra molida
- Sal al gusto
- 3 tzs. de caldo del pollo
- 1/2 tz. de harina de maíz para espesar

PREPARACIÓN

1. Limpiar la carne de cerdo con los limones y colocar en una olla al fuego con suficiente agua hasta cubrir. Cocinar por 8 minutos hasta quedar rosada, reservar y enfriar.
2. En la misma olla, colocar aceite y agregar la cebolla, ajoporro, cebollín, ajo y las alcaparras trituradas con el caldo de pollo, cocinar hasta marchitar.
3. Agregar el pimentón, tomate, ají dulce, los encurtidos, la salsa inglesa con vino tinto, la reducción del papelón, el pimentón rojo seco, la salsa picante, la pimienta, la sal, la mostaza y el resto del caldo. Cocinar por 15 minutos.
4. Agregar el cerdo y cocinar por 30 minutos. Corregir la sazón.
5. Agregar la harina de maíz poco a poco hasta cuajar el guiso. Cocinar por 25 minutos más hasta secar un poco.
6. Retirar la olla del fuego y tapar con un paño hasta el día siguiente.

Ensalada tradicional versionada

POR *Esteban Luján*



30
MIN

4
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 pqt. Carne picada de cerdo **Plumrose**
- 3 zanahorias
- 6 papas grandes
- 1 lata de guisantes
- 2 manzanas verdes
- 8 cdas. de mayonesa
- 1 cda. de mostaza preparada **McCormick**
- Zumo de un limón
- 2 cdas. de orégano **McCormick**
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. En una olla, colocar agua, sal, orégano y los trozos de la carne de cerdo picada Plumrose. Cocinar por 30 minutos y dejar enfriar. Desmechar en trozos pequeños.
2. Pelar, lavar y cortar en cuadritos las zanahorias y las papas. Poner a hervir en una olla la zanahoria, esperar 5 minutos y luego agregar las papas a fuego medio hasta ablandar.
3. Cortar la manzana verde en cuadritos. En un bol aparte, unir la mayonesa, la mostaza, la sal y el zumo de limón hasta formar una salsa.
4. Mezclar los vegetales, el cerdo, la fruta, guisantes y la salsa con movimientos envolventes. Tapar y dejar enfriar en la nevera por 2 ó 3 horas.
5. Servir sobre hojas de lechuga.

Ensalada de duraznos grillados con rúgula y almendras con aderezo de yogurt griego

POR *Merlin Gessen*



20
MIN

4
PERSONAS

INGREDIENTES

VINAGRETA DE MIEL:

- 2 cdas. de miel
- 2 cdas. de yogurt griego natural
- 1 cda. de aceite de oliva virgen
- 2 cda. de vinagre de sidra de manzana
- sal marina al gusto

ENSALADA:

- 8 duraznos maduros y firmes
- 1/2 cdta. de aceite vegetal
- ¼ tz. de almendras tostadas
- 2 tzs. de rúgula
- 1/2 tz. de pasas
- 1/2 tz. de queso de cabra desmenuzado

PREPARACIÓN

1. Colocar todos los ingredientes de la vinagreta en un frasco y agitar hasta que se mezclen.
2. Precalentar la parrilla o grill a fuego alto.
3. Cortar los duraznos por la mitad y dividir en tres gajos cada mitad.
4. Colocar en un bol de tamaño mediano y mezclar con el aceite.
5. Asar durante 2-3 minutos por cada lado y reservar.
6. En un bol grande incorporar la rúgula, el queso de cabra, almendras, pasas y los duraznos grillados. Bañar con el aderezo y servir.



nuestra
carne
rosada



¡Feliz Navidad!

 @plumrosecortesfrescos