



RECETARIO

PORKe
Mamá
LO MERECE

 @plumrosecortesfrescos





Punta Trasera

DE CERDO CON PAPELÓN



INGREDIENTES

- 1 punta Trasera de cerdo **Plumrose**
- ½ papelón rallado
- 2 cdas. cebolla granulada o en polvo
- Sal marina al gusto
- Pimienta negra al gusto
- 2 cdas. de paprika (ahumada preferiblemente)
- Chili en polvo al gusto
- 1 tz. salsa barbecue

PREPARACIÓN

1. En un bowl marinar la punta trasera con todos los ingredientes por espacio de unas 8 horas y taparlo.
2. Luego de este proceso, llevar a la parrilla unos 25 minutos por cada lado.



Pinchos de lomito

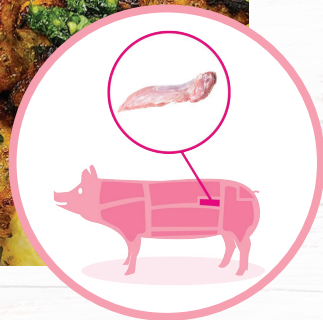
DE CERDO CON PIÑA



1
HR



2
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 lomito de cerdo Plumrose

MARINADA (RUB):

- 2 cdas. paprika o pimentón dulce
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cda. orégano seco
- 1 cda. curry
- 1 pizca de 5 especias
- Sal al gusto

PINCHOS:

- 1 cebolla
- 2 pimentones
- 2 tzs. de piña en cubos
- 2 lomito de cerdo Plumrose, picado en cubos, ya marinado
- Palitos de pinchos (acero o bambú: remojar previamente en agua fría para que no se quemem)

MOJITO:

- 1/2 tz. aceite (de oliva o vegetal)
- 2 dientes ajo machacados
- 1 tz. cilantro fresco picado
- 1 cda. perejil fresco picado
- Chorrillo de jugo de limón
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

MARINADA (RUB):

1. Mezclar los ingredientes en un recipiente.
2. Aplicar la mezcla a los cubos de cerdo y marinar por, al menos, 6 horas.

MOJITO:

1. Picar el cilantro y el perejil, machacar el ajo.
2. Combinar los ingredientes en un recipiente. Mezclar bien. Para un mojito más homogéneo, licuar todos los ingredientes.

PINCHOS:

1. Armar los pinchos intercalando la carne, con los vegetales y la piña.
2. Cocinar por 15 minutos, girándolos cada 5 minutos en la parrilla, horno o sartén.
3. Bañar por encima con el mojito.

Pro-Tip

Realiza una salmuera y madura la carne de cerdo por 24 horas antes de aplicar el marinado.

Ingredientes:

- 6 dientes de ajo machacados
- 4 ramas de canela
- 1/2 tza. de sal
- 1/2 tza. de azúcar morena
- 6 hojas de laurel
- 1 lt. de agua
- 1 lt. de hielo

Preparación:

1. Hervir todos los ingredientes con el agua por 25 min, tapado.
2. Pasar el líquido a otro envase y agregar el hielo. Dejar que enfríe, incorporar los cubos de lomito y dejar en nevera por 24 horas.
3. Luego de retirar los cubos de cerdo de la salmuera, continua con el marinado de la receta.



Lomo de cerdo

ASIÁTICO



1
HR



2
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose** (aprox 1 kg)

MARINADA (RUB):

- 2 cdas. de papelón molido
- 2 cdas. de miel
- 1/3 tza. de salsa de soya
- 1/2 cdtas. de jengibre molido
- 1 cdta. de ajo en polvo

PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes de la marinada. Verter la mitad con el lomo y marinar en la nevera por 4-8 horas. (Reservar la otra mitad de la marinada en la nevera)
2. Precalentar el horno a 176°C. Retirar el lomo de la marinada, llevarlo al horno. Hornear por unos 35 a 40 minutos, o hasta que la temperatura interna del lomo alcance los 60°C
3. Barnizar con la mitad restante de la marinada cada 10 minutos de cocción
4. Retirar del horno; dejarlo reposar, 5-10 minutos tapado con papel de aluminio
5. Rebanar y servir



Costillitas Ahumadas

CON SALSA TERIYAKI Y WHISKY



PREPARACIÓN

1. Limpiar los costillares, retirando la membrana. Untar ambas caras con mostaza y esparcir bien el adobo hasta cubrir ambas caras de cada costillar. Masajear los costillares para que queden bien adobados y guardar en la nevera hasta que la brasa esté lista para ahumar.

2. En otro bol, hacer una salsa mezclando la salsa Teriyaki, whisky y miel. Guardar en la nevera.

3. En una parrillera con tapa, retirar la rejilla y encender los carbones hasta que lleguen a brasa. Crear dos zonas de calor, colocando los carbones encendidos a un lado de la parrillera, dejando 2/3 de la parrillera sin carbones. Esparcir la mitad de las virutas sobre la brasa y retornar la rejilla.

4. Colocar los costillares con el hueso hacia abajo sobre la zona sin calor y tapar. Al cabo de una hora, esparcir el resto de las virutas, rociar los costillares, y seguir la cocción. La temperatura de la parrillera debe oscilar entre 90° y 145°C durante todo el proceso de ahumado (agregar carbón encendido si se nota que la temperatura baja del nivel mínimo).

5. Al cumplir las dos horas, retirar los costillares, rociar y barnizar con la salsa, agregando un poco de adobo seco, para luego envolver bien con papel de aluminio.

6. Reponer la brasa con carbones encendidos, retornar a la brasa, y seguir la cocción por una hora más (ver nota).

7. Retirar cuidadosamente el papel de aluminio, barnizar con salsa y terminar la cocción hasta que las costillas alcancen una temperatura de 85° a 90°C (45 min a una hora adicional, revisando que la salsa no se queme). Retirar, reposar por unos 10 minutos y servir.

INGREDIENTES

- 2 costillares de primera **Plumrose**
- 1/2 tz. de Salsa Teriyaki **McCormick**
- 6 cdas. de Whisky Black & White
- 4 cdas. miel
- Mostaza Spicy Brown **McCormick** para untar

ROCIO:

- 1/2 tz. jugo de piña (o naranja)
- 1/4 tz. vinagre de piña (o manzana)

ADOBO SECO:

- 2 cdas. papelón rallado
- 2 cdas. de ajo molido **McCormick**
- 2 cdas. de cebolla molida **McCormick**
- 2 cdas. de pimentón español **McCormick** o paprika ahumada
- 4 cdtas. jengibre molido **McCormick**
- 3 cdtas. sal
- 2 cdtas. pimienta negra recién molida
- 1/4 a 1/2 cda. pimienta de cayena (opcional)

AHUMADO:

- Brasa de carbón (suficiente para cubrir 1/3 de una parrillera con tapa)
- Una taza de virutas de madera humedecidas levemente (manzano, cerezo, o similar)



RECETAS

Complementarias





Ensalada Coleslaw

CON PIÑA AL GRILL O AHUMADA



1
HR



2
PERSONAS

INGREDIENTES

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

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.



Salsa de Mostaza



1
HR



2
PERSONAS

INGREDIENTES

- 2 cdas. de mostaza Dijon
- 2 dientes de ajo
- 2 cdas. de aceite de oliva virgen
- 50 ml de vino blanco
- 100 ml de caldo de pollo
- 1 cdta. de miel
- ½ cdta. de romero
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Pelar los ajos y cortarlos finos. En un sartén ponemos el aceite a calentar y sofreímos los ajos.
2. Añadir el caldo de pollo, el vino, la cucharadita de miel y las cucharadas de mostaza. Dejar cocinar a fuego lento unos 5 minutos hasta que la salsa reduzca.
3. Añadir el romero, un poco de pimienta y sal. Pasar la salsa por la batidora para lograr una textura fina.



Chutney de Manzana



1
HR



2
PERSONAS

INGREDIENTES

- 5 manzanas
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 naranja (zumo y ralladura)
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 cda. de canela en polvo
- Azúcar morena
- 70ml de vinagre de manzana

PREPARACIÓN

1. Picar la cebolla y saltear a fuego lento, con el aceite ya caliente.
2. Cuando esté transparente, añadir la canela y revolver, dejando cocinar durante un par de minutos.
3. Agregar un poco de azúcar morena, el vinagre, el zumo de naranja y su ralladura, dejar hervir.
4. Añadir las manzanas peladas y cortadas en dados. Cocinar durante 15 minutos (tapado).



Memphis Rub



1
HR



2
PERSONAS

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ de tz. de azúcar morena
- $\frac{3}{4}$ de tz. de azúcar blanca
- $\frac{1}{2}$ tz. de paprika
- $\frac{1}{4}$ de tz. de ajo en polvo
- 2 cds. de pimienta negra molida
- 2 cds. de polvo de jengibre
- 2 cds. de cebolla en polvo
- 2 cdt. de romero en polvo

PREPARACIÓN

1. Mezclar bien todos los ingredientes en un bowl.
2. Untar bien sobre la carne cruda, antes de cocinar.



TIEMPOS Y TEMPERATURAS

Ideales de Cocción



PUNTA TRASERA



CALOR MEDIO
16 MIN POR LADO.
COMENZANDO POR LA
CARA DE LA GRASA



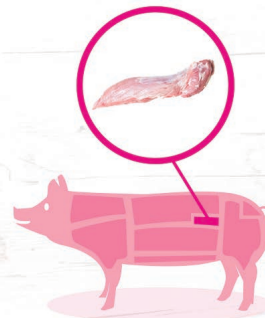
A **200°C**
45 MIN

 RINDE PARA
4 PERSONAS

 PESO APROX.
850 gr

 TEMPERATURA
INTERNA ENTRE
68 Y 73°C

LOMITO DE CERDO



CALOR FUERTE
04 MIN POR LADO.
GIRANDO A 1/4 DE
VUELTA CADA 03 MIN



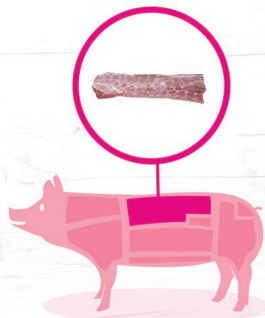
A **180°C**
40 MIN

 RINDE PARA
2 PERSONAS

 PESO APROX.
450 gr

 TEMPERATURA
INTERNA ENTRE
68 Y 73°C

LOMO DE CERDO



CALOR MEDIO
16 MIN POR LADO.
COMENZANDO POR LA
CARA DE LA GRASA



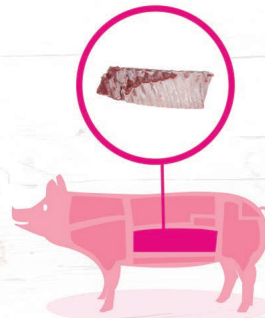
A **250°C**
50 MIN

 RINDE PARA
4 PERSONAS

 PESO APROX.
1.2 kg

 TEMPERATURA
INTERNA ENTRE
68 Y 73°C

COSTILLITAS DE CERDO



CALOR BAJO
30 MIN POR LADO.
COMENZANDO POR LA
CARA INTERNA DE LA PIEZA.



A **180°C**
60 MIN

 RINDE PARA
4 PERSONAS

 PESO APROX.
1.2 kg

 TEMPERATURA
INTERNA ENTRE
68 Y 73°C