



RECETARIO DE

Punta Trasera

 @plumrosecortesfrescos



PUNTA TRASERA DE CERDO



4 RINDE PARA PERSONAS

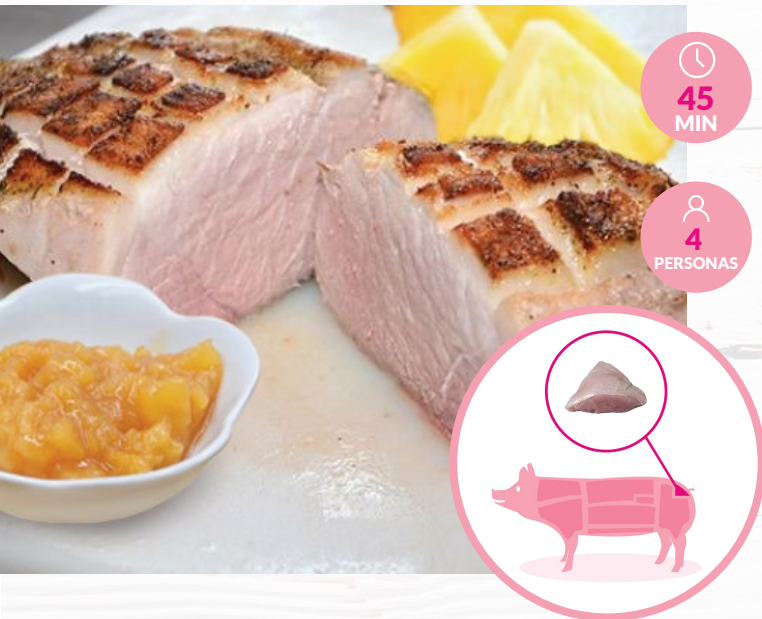


PESO APROX.
850 gr



Punta Trasera

CON PIÑA



45
MIN

4
PERSONAS

PREPARACIÓN

1. Pelar, cortar y licuar la piña. Llevar a cocción y hervir hasta reducir en 75%.
2. Dejar enfriar y mezclar con los demás ingredientes.
3. Frotar la emulsión sobre la punta trasera de cerdo y llevar a parrilla a fuego medio. Colocar por el lado de la grasa, durante 15 min, voltear y continuar cocción hasta obtener temperatura interna de 70°C.

INGREDIENTES

- 1 Punta de cerdo Plumrose
- 1 Piña grande
- 2 cdas de pimienta negra molida
- 2 cdas de pimentón dulce o Paprika
- 2 cdas de sal marina
- 2 cdas de ajo triturado
- 1 cda de cilantro picado



Punta Trasera

CON REDUCCIÓN DE TAMARINDO Y WHISKY



3:30
HRS

4
PERSONAS

Por
Esteban Luján

INGREDIENTES

- 1 Punta Trasera de Cerdo **Plumrose**
- Sal
- Cebolla
- Pimienta negra
- Romero
- Mejorana
- Ajo picado
- Aceite de oliva
- Salsa inglesa de vino blanco
- Especias francesas

INGREDIENTES PARA BBQ:

- 250cc de jugo de Tamarindo
- 1 cda. azúcar morena
- 250cc de Yogurt Firme
- 45cc de Whisky Black & White

PREPARACIÓN

Punta Trasera:

1. Introducir la punta trasera de cerdo en una bolsa resistente, agregar la salsa inglesa de vino blanco, sal, mejorana, especias francesas, pimienta negra y marinar por 24hrs.
2. Retirar de la bolsa y llevar la punta trasera al ahumador, hasta obtener temperatura interna de 70°C.

Preparación BBQ:

1. Llevar a fuego alto 250cc de jugo de tamarindo, agregar una cucharada de azúcar morena.
2. Cortar y agregar a la mezcla anterior, una cebolla en brunoise (cubos pequeños)
3. Vertir los 45cc de Whisky.
4. Reducir hasta lograr caramelizado. Dejar reposar y agregar 250cc de yogurt firme natural.

Una vez servida la punta, agregar la salsa BBQ.



Sandwich de Punta Trasera

CON MERMELADA DE TOCINETA



2:30
HRS

4
PERSONAS

Por
Ray Hevia

INGREDIENTES

- 1 Punta Trasera de Cerdo **Plumrose**
- 400g Tocineta ahumada **Plumrose**
- 1 Botella Cerveza pequeña
- 100g Azúcar
- 50g Mostaza **Mc Cormick**
- 2 tz Tocineta triturada
- 75g Pepinillos
- Sal
- Pimienta y Especias **Mc Cormick** al gusto

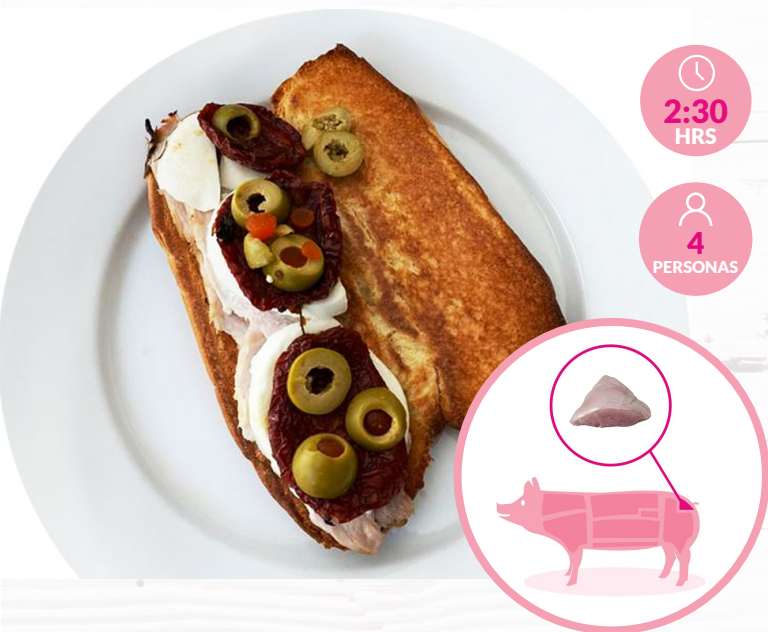
PREPARACIÓN

1. Hacer incisiones en forma de diamantes sobre la grasa de la punta trasera y untar las especias por toda su superficie. Refrigerar por 12 horas.
2. Sellar ligeramente en plancha o grill todos los lados de la punta, empezando por la grasa.
3. Rostizar en el horno por 35 minutos a 150 °C, o hasta alcanzar una temperatura interna de 62°C. Reposar la punta por 20 minutos y refrigerar por 12 horas.
4. Rebanar la punta al grosor deseado y reservarlo para preparar el Sándwich, luego hacer cubos rústicos pequeños con la tocineta.
5. Cocinar en una olla los cubitos de tocineta hasta dorar, retirar exceso de grasa, desglasar con la cerveza y agregar el azúcar. Reducir a fuego lento hasta espesar.
6. Saltear las rebanadas en plancha, luego abrir el pan por la mitad y untar la mostaza por las caras internas, colocar la punta trasera, la mermelada de tocineta y los pepinillos. Cortar por la mitad para servir.



Sandwich Deli de Punta Trasera

DE CERDO A LA NARANJA



2:30
HRS

4
PERSONAS

INGREDIENTES

- 1 Punta Trasera de Cerdo Plumrose
- 6 dientes de ajo machacados
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Oregano molido
- Sal marina
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Mostaza
- Jugo de naranja
- 1/2 naranja en rodajas
- Salsa inglesa de vino tinto
- Papelón rallado

INGREDIENTES PARA SANDWICH:

- Pan deli o canilla.
- Tomates confitados rebanados.
- Aceitunas rebanadas.
- Burrata o mozzarella fresca.
- Mostaza.
- Mermelada de higo o su preferida.

PREPARACIÓN

1. Adobar las puntas traseras con aceite de oliva y mostaza. Poner a macerar todo en un recipiente hermético por 2 o 3 días en la nevera.
2. Al sacar el recipiente de la nevera, dejar que alcance temperatura ambiente. Precalentar el horno a 200 °C.
3. En una bandeja de 2" de altura colocar una rejilla para lograr cocinar la pieza igual por ambos lados. Colocar ambas puntas encima de la rejilla y adornar con las rebanadas de naranja.
4. Introducir al horno por 45 minutos o hasta alcanzar una temperatura interna entre 68 y 73 °C. Dejar reposar y rebanar.

PREPARACIÓN SANDWICH:

1. Colocar pan en plancha. Tostar al gusto.
2. Colocar punta trasera rebanada, la Burrata o la Mozzarella, colocar rebanada de tomate confitado sobre el queso, y 3 o 4 rebanadas de aceitunas.
3. Untar mermelada y mostaza al gusto.



nuestra
carne
rosada

