



RECETARIO

TALLER PARRILLERO

CORTES FRESCOS DE CERDO

PORKe PAPÁ LO MERECE



LOMITO DE CERDO *Al Trapo*



35
MIN

2-3
PERSONAS



INGREDIENTES

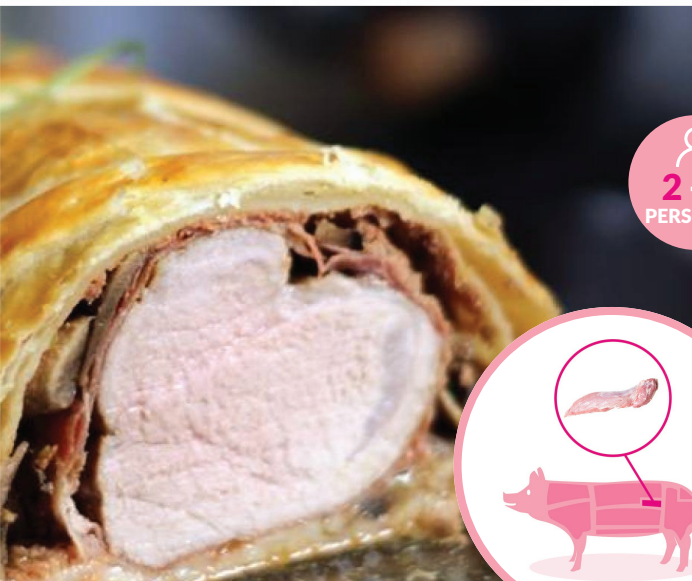
- Lomito de cerdo **Plumrose** (400 grs aprox)
- Vino Blanco
- Sal marina
- Pimienta blanca molida
- 1 Trapo de algodón
- 3 Metros de cordón o pabilo

PREPARACIÓN

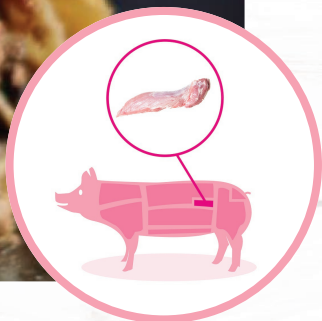
1. Remojar el trapo de algodón en un recipiente con el vino blanco.
2. Extender el trapo en una superficie plana, se le coloca encima una capa muy gruesa de sal marina y la pimienta blanca molida.
3. Luego se coloca el lomito de cerdo sobre esta preparación, se envuelve en el trapo, se atan las puntas, se brida la pieza con el pabilo y se coloca directamente sobre la brasa.
4. A medida que el trapo se va quemando, se le va dando vuelta a la pieza, hasta que esté quemada por todas las partes.
5. Finalmente, se retira de las brasas, se golpea con un martillo de cocina para desprender la costra de sal y se descubre el lomito de cerdo, que ya ha quedado perfectamente cocido.



LOMITO DE CERDO *Wellington*



2-3
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 Lomito de cerdo **Plumrose** (400grs aprox)
- Mostaza **McCormick**
- 1 yema de huevo
- 600 gramos de masa de hojaldre * (ver receta)

Chutney de ají dulce

- 3 tazas de ají dulce en brunoise
- ¾ de taza de cebolla brunoise
- ½ taza de pimentón rojo brunoise
- 1 taza de azúcar morena
- ½ taza de vinagre blanco
- 1 cucharadita de jengibre
- 1 ramita de canela
- 12 granos de pimienta
- ½ cucharadita de sal marina gruesa

PREPARACIÓN

LOMITO DE CERDO

Se toma el lomito de cerdo, se le corta la cabeza dejando cuerpo y la aguja. Se sella el lomito en la parrilla, sólo dorado. Al terminar se reserva, para enfriar.

CHUTNEY AJÍ DULCE

1 HR

1. Colocar todos los ingredientes en olla a fuego medio-alto. Una vez que rompa el hervor, reducir a fuego bajo.
2. Cocinar por 35-40 minutos, hasta que alcance la consistencia de una mermelada.
3. Descartar la ramita de canela y guardar en un frasco con tapa y refrigera.

ENSAMBLAJE

45 MIN

1. Se extiende la masa de hojaldre sobre una superficie plana y se le coloca el chutney de ají dulce sobre la masa.
2. Se cubre el lomito con mostaza, se coloca la pieza sobre el hojaldre y se envuelve dejando la unión hacia abajo.
3. Se cortan tiras de masa para el adorno, colocándose en forma diagonal y se pinta con la yema de un huevo para que dore.
4. Hornear por 20 min a 200°C. Cuando alcance una temperatura de 70°C, estará listo!



HOJALDRE *Wellington* (1)

INGREDIENTES

- 500 gramos de harina de trigo
- 10 gramos de sal
- 250 gramos de agua
- 375 gramos de mantequilla

PREPARACIÓN



1. Comenzamos la receta mezclando en un bowl la sal con la harina.
2. Vertemos el agua y volvemos a mezclar (con una espátula o a mano).
3. Cuando la harina haya absorbido el agua, volcamos la masa sobre la superficie de trabajo y amasamos a mano, hasta obtener una textura lisa. Tapamos la masa con el bowl y la dejamos reposar durante 20 minutos. Durante el reposo la harina terminará de hidratarse.
4. Luego amasamos unos segundos más y formamos una bola.
5. Con la ayuda de un cuchillo afilado, practicamos dos cortes en forma de cruz en el centro de la bola de masa, con cuidado de no cortarla por completo.
6. Tapamos la masa con el bowl, o con un paño, y dejamos que repose durante 15 minutos. Este reposo servirá para que el gluten se relaje y nos cueste poco trabajo estirar la masa.
7. En este momento, sacamos el bloque de mantequilla de la nevera para que se atempere.
8. Pasados los 15 minutos, enharinamos ligeramente la superficie de trabajo y la masa. Con la ayuda de un rodillo estiramos cada una de las cuatro porciones a las que han dado lugar los cortes practicados.
9. Debemos estirar cada una de ellas hasta que alcance unas dimensiones de, aproximadamente, 30 x 20 centímetros. Llevaremos cuidado para no pasar el rodillo por la zona central de la masa, que debe quedar abultada.
10. Envolvemos el bloque de mantequilla con una lámina de papel vegetal y lo golpeamos con el rodillo para aplanarlo. Ponemos la mantequilla en la zona central de la masa y la envolvemos con cada una de las porciones de masa que hemos estirado. Al final, nos debe quedar un paquete con una forma más o menos cuadrada.
11. Golpeamos suavemente el bloque de masa con el rodillo para aplanarlo un poco más.



HOJALDRE *Wellington* (2)



PREPARACIÓN

- 12.** Seguidamente, comenzamos a estirar la masa en una sola dirección.
- 13.** Primero la estiramos a lo largo y luego a lo ancho, hasta que tenga un grosor aproximado de medio centímetro. Espolvorear un poco de harina sobre la superficie de trabajo si la masa se pega a la mesa o al rodillo (no abusar de la harina).
- 14.** Cuando hayamos estirado la masa, la plegamos en tres rectángulos iguales. Para ello, dividimos visualmente la masa (a lo ancho) en tres partes. Plegamos primero uno de los extremos hasta hacerlo coincidir el rectángulo que se forma al plegar con el que queda debajo.
- 15.** Luego plegamos el otro extremo hasta que nos queden tres rectángulos iguales superpuestos.
- 16.** A continuación, giramos la masa 90° y volvemos a estirla, primero a lo largo y luego a lo ancho. Seguidamente, la plegamos de nuevo en 3 trozos iguales.
- 17.** Metemos la masa en un recipiente con tapa, o la envolvemos en film de cocina, y la llevamos a la nevera donde la dejamos reposar durante 30 minutos.
- 18.** Pasados los 30 minutos sacamos la masa de la nevera y repetimos de nuevo los pasos anteriores.
- 19.** Metemos de nuevo a la nevera durante 30 minutos más. Pasado el tiempo de reposo, volvemos a repetir los pasos por última vez, con lo que completamos un total de 6 pliegues, que serán los que den lugar al hojaldrado típico de este tipo de masa.
- 20.** Una vez que completemos el tercer ciclo, recomendamos dejar la masa en la nevera durante varias horas antes de utilizarla, así tiene tiempo de relajarse después de toda la fuerza a la que la hemos sometido.
- 21.** Una vez que la masa se ha relajado ya pueden usarla para todo tipo de elaboraciones.



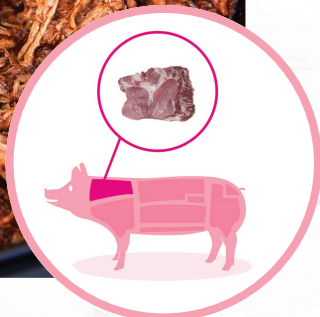
Pulled Pork CON COPA DE CERDO



45
MIN



4
PERSONAS



INGREDIENTES

- Copa de cerdo **Plumrose** (entre 800 gr a 1 Kg aprox)
- Salsa BBQ **McCormick**
- Rub salado **McCormick**
- Sal
- Orégano
- Pimienta negra
- Paprika
- Ajo

PREPARACIÓN

- Se sazona la copa de cerdo con el rub.

MÉTODO DE COCCIÓN:

En Caja China

Colocar la copa de cerdo sazonada en el cajón chino a 350°F hasta que su temperatura interna este en 70°C.

Al Horno

1. Hornear la copa de cerdo sazonada a 300°F. por 2 horas.
2. Barnizamos nuestra copa con la salsa BBQ McCormick cada 10 min, hasta notar que está blanda para mechar.
3. Mechamos la copa de cerdo y la mezclamos con sus propios jugos.

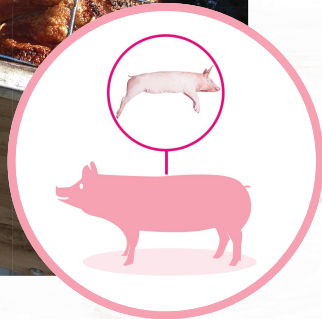


Lechón AL HORNO O CAJA CHINA



3:30
HRS

10 - 12
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 Lechón Plumrose
- Aceite onotado
- Rub Memphis
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar morena
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar blanca
- $\frac{1}{2}$ taza de paprika
- $\frac{1}{4}$ de taza de ajo en polvo
- 2 cucharadas de pimienta negra molida
- 2 cucharadas de polvo de jengibre
- 2 cucharadas de cebolla en polvo
- 2 cucharaditas de romero en polvo

PREPARACIÓN

1. Retirar cabeza y patitas del Lechón (puedes preparar sopas y granos con ellas).
2. Cubrirlo con el rub Memphis.
3. Colocar aceite onotado para ambas caras.
4. Mezclar bien los ingredientes en un tazón.

NOTA: Si el azúcar está grumosa, desmorone los grumos con la mano o en los lados de la taza con un tenedor. Si almacena la mezcla en un frasco hermético, se mantiene durante meses. Si se aglomera, simplemente trocéelo o si lo desea, extiéndalo sobre una bandeja para el horno y póngalo a 120°C. durante 15 minutos para eliminar la humedad. Es importante que no esté más caliente porque el azúcar se puede quemar.

MÉTODO DE COCCIÓN:

En Caja China

Colocar en cajón chino a alta temperatura, hasta que posea temperatura interna de 70°C.

Al Horno

1. Precalentar horno a 300°C.
2. Colocar el lechón boca arriba para que se cocine internamente y se ponga crocante.
3. Dar vuelta cada hora por 3.5 horas.
4. Chequea hasta que tenga temperatura interna de 70°C.