

RECETARIO

PLATILLOS DE CERDO



ÍNDICE



4 SOLOMILLO DE CERDO A LA PIMIENTA.

Delicioso platillo de cerdo con salsa de pimienta, y papas.

6 TOMAHAWK DE CERDO.

Exquisito Tomahawk de cerdo sobre cama de verdolagas.

8 COSTILLA DE CERDO CON BBQ DE ZARZAMORA.

Una combinación perfecta de sabores; Costillas de cerdo bañadas con salsa BBQ de zarzamora.

10 PITA DE ARRACHERA.

Una alternativa para cocinar la arrachera de cerdo. Carne de Arrachera sobre pan pita con queso gratinado.

12 MOLCAJETE DE RIB EYE DE CERDO.

Explosión de sabores, jugoso rib eye de cerdo preparado con papas, chorizo y hongos.

SOLOMILLO DE CERDO A LA PIMIENTA

INGREDIENTES:

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 kilo de solomillo de cerdo
- Sal
- 1 cdta. de Pimienta Blanca
- 1 a 2 cdts. de Pimienta Negra Molida
- 1 a 2 tazas de agua fría
- 2 cdas. de coñac
- 1 ½ tazas de crema
- 2 cdts. de Salsa Sabor Carne
- Gotas de jugo de limón
- 3 cdas. de mantequilla en trozos
- Papas doradas al romero para acompañar

PREPARACIÓN:

1. En un sartén, calentar el aceite a fuego medio. Agregar el solomillo de cerdo y dorar muy bien por todos lados. Sazonar con sal, Pimienta Blanca y Pimienta Negra Molida.

2. Añadir 1-2 tazas de agua fría y cocinar tapado 15-20 minutos o hasta que la carne esté cocida. Si se seca, agregar más agua; debe tener el equivalente a 1 ½ tazas de líquido. Retirar la carne del sartén y mantener al calor.

3. En el mismo sartén preparar la salsa. Debe quedar 1 ½ taza de líquido de cocción de la carne. Si es menos agregar agua caliente. Añadir el coñac, la crema y la Salsa Sabor Carne; cocinar a fuego medio hasta reducir la salsa a aprox. 2 tazas. Incorporar las gotas de jugo de limón y sal si fuera necesario. Retirar la salsa del calor y agregar, revolviendo, la mantequilla.

4. Cortar la carne y servir con la salsa de pimienta. Acompañar con papas doradas.



INGREDIENTES:

- Tomahawk de cerdo
- Verdolagas
- Manzana verde
- Tomatillo
- Cebolla morada
- Chile serrano
- Piña
- Limón amarillo
- Aceite de oliva
- Poro
- Pimienta
- Sal



TOMAHAWK DE CERDO

PREPARACIÓN:

1. Sazonar las verdolagas con sal y pimienta. Poner a fuego directo un par de minutos por cada lado y reservar para más tarde. Asar la piña a fuego directo un par de minutos.
2. Picar la manzana verde, tomatillo, cebolla morada, chile serrano y piña asada. Sazonar al gusto con sal, pimienta, limón amarillo y un poco de aceite de oliva.
3. Condimentar el poro con sal y pimienta. Colocar a fuego directo por unos minutos y reservar.
4. Sazonar la carne con sal y pimienta. Poner a fuego directo hasta alcanzar una temperatura de 135°F / 57°C.

COSTILLA DE CERDO CON BBQ DE ZARZAMORA

INGREDIENTES:

- Baby back Ribs
- Zarzamora
- Azúcar
- Azúcar mascabado
- Paprika
- Cátsup
- Salsa inglesa
- Miel de agave
- Vinagre de manzana
- Mezquite
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Sazonar la carne con sal, pimienta, un poco de azúcar y paprika. Cocinar tipo ahumado con madera mesquite por 3 horas hasta que la carne alcance una temperatura interna de 205 °F.
2. Para la salsa BBQ mezclar azúcar, cátsup, salsa inglesa, azúcar mascabado y un poco de miel de agave.
3. Flamear las zarzamoras con un poco de aceite y tequila. Agregar la mezcla BBQ y añadir un poco de vinagre de manzana y pimienta.
4. Bañar la carne con la mezcla BBQ y emplatar.



PITA DE ARRACHERA

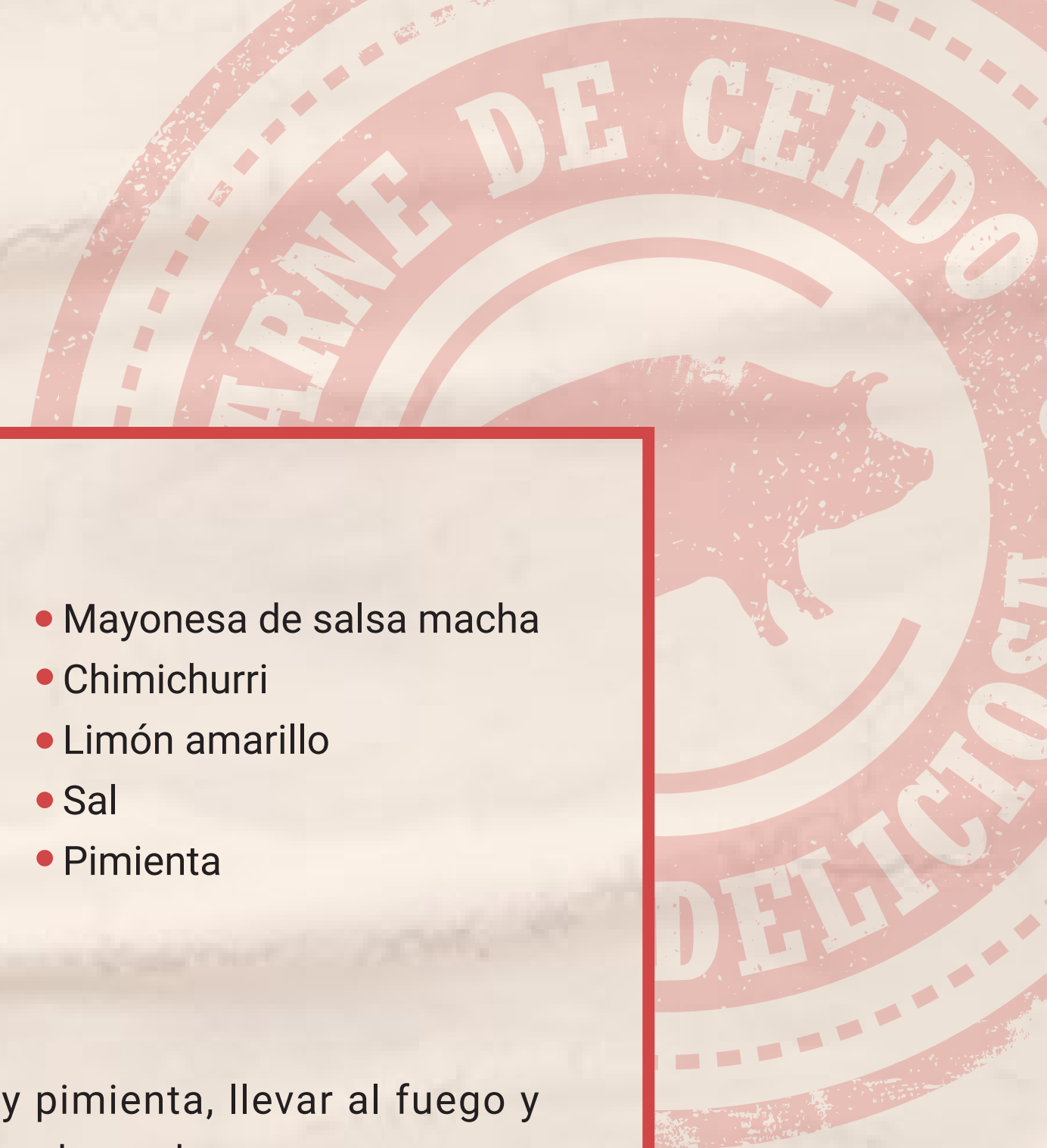


INGREDIENTES:

- Arrachera de cerdo
- Pan pita
- Queso manchego
- Jitomate
- Cebolla
- Mayonesa de salsa macha
- Chimichurri
- Limón amarillo
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Sazonar la arrachera con sal y pimienta, llevar al fuego y cocinar hasta alcanzar el termino deseado.
2. Calentar el pan pita a fuego directo un par de minutos y agregar el queso manchego hasta gratinar.
3. Mezclar mayonesa con salsa macha y untar en el pan.
4. Agregar la carne, el jitomate, la cebolla, unas gotas de limón y chimichurri al gusto.





MOLCAJETE DE RIB EYE DE CERDO

INGREDIENTES:

- Rib eye de cerdo
- Pimiento amarillo
- Chorizo de cerdo
- Huevos
- Hongos
- Papa cambray
- Jitomate Cherry
- Aceite de oliva
- Cebolla morada
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Picar por mitad el pimiento, agregar el huevo dentro del pimiento y cocinar a fuego directo hasta que se cocine el huevo.
2. Sazonar el rib eye con sal y pimienta. Cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 130 °F.
3. Asar el chorizo de cerdo y los hongos. Cocinar y asar la papa cambray con la misma grasa del chorizo.
4. Acompañar con jitomate Cherry, cebolla morada, un poco de aceite de oliva y sal.