

RECETARIO

PLATILLOS DE CERDO



ÍNDICE

3 SOLOMILLO DE CERDO A LA PIMIENTA.

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

5 TOMAHAWK DE CERDO.

Exquisito Tomahawk de cerdo sobre cama de verdolagas.

7 COSTILLA DE CERDO CON BBQ DE ZARZAMORA.

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

9 PITA DE ARRACHERA.

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

11 MOLCAJETE DE RIB EYE DE CERDO.

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

15 PULLED PORK SLIDERS.

Suaves bocadillos de cerdo deshebrado, con un esponjoso pan brioche y ensalada de col para obtener una explosión de sabor en cada mordida.

17 CUBOS DE CERDO TERIYAKI.

Disfruta la fusión de los sabores asiáticos con unos jugosos cubitos de cerdo con salsa agridulce y una base de arroz frito oriental.

19 CHULETAS CON SALSA BBQ.

Deliciosas chuletas de cerdo con un toque de salsa BBQ, acompañado de un cremoso puré de papa, un platillo para recordar.

21 LOMO DE CERDO AL HORNO.

Increíble lomo dorado, cubierto en un adobo de chiles y coronado de una exquisita salsa de chipotle.

25 LOMO DE CERDO EN SALSA DE DURAZNO.

Exquisito lomo de cerdo bañado en una dulce reducción de durazno.

27 SALPICÓN DE CERDO.

Cerdo deshebrado preparado con finas hierbas y un toque de cítricos que le da el balance perfecto entre frescura y sabor.

29 TIRAS DE CERDO CON PIÑA.

Suaves tiras de cerdo preparadas con una pizca de canela y jugosas rebanadas de piña que resaltan lo tropical del platillo.



LA FUERZA DE LA PARRILLA





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

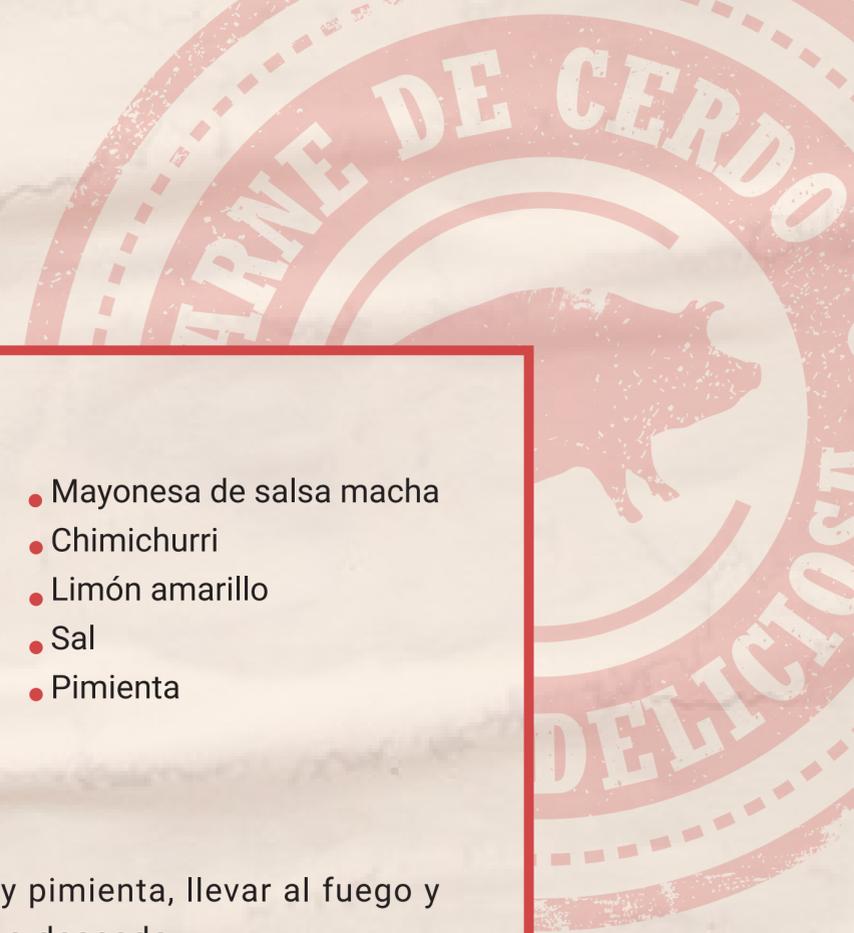


INGREDIENTES:

- 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 ribe 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.

LOS SABORES DE MAMÁ



PULLED PORK SLIDERS



INGREDIENTES:

- 1 kilo de pork belly
- 1 cda. de ajo en polvo
- 1 cda. de hojuela de chile
- 1 cda. de comino en polvo
- Al gusto sal
- Al gusto de bollos para hamburguesa
- 2 cdtas. de salsa de BBQ

PARA LA ENSALADA

- 1 taza de col morada, finamente picada
- 1 taza de zanahoria
- ½ tazas de crema ácida
- ½ tazas de mayonesa



PREPARACIÓN:

1. En un bowl mezcla la salsa BBQ, agrega ajo en polvo, el jengibre, la hojuela de chile, el comino en polvo, la sal y la pimienta. Reserva.
2. Coloca el pork belly en un refractario y con ayuda de una brocha, unta la salsa hasta que la carne quede cubierta por completo, cubre con papel aluminio y hornea por 90 minutos, a 190 °C.
3. Retira el papel aluminio y hornea por 30 minutos más a 190 °C. Deja reposar 15 minutos la carne antes de cortarla.
4. Sobre una tabla, desmenuza el pork belly y reserva.
5. En un bowl mezcla la col morada con la zanahoria, la crema ácida y la mayonesa, sazona con sal y pimienta.
6. Sobre una rebanada de pan de hamburguesa, unta la mostaza. Coloca el pork belly ya desmenuzado. Añade la ensalada de col y tapa con el pan de hamburguesa.

CUBOS DE CERDO TERIYAKI



INGREDIENTES:

- 750 gr lomo de cerdo en trozos
- 1 cebolla blanca
- 10 gr ajonjolí blanco
- 80 ml salsa de soya
- 160 ml miel de abeja
- 50 ml aceite de ajonjolí
- Sal
- Pimienta

PARA EL ARROZ FRITO:

- 1 kilo de arroz largo
- 200 gr de zanahoria
- 300 gr de cebolla
- 500 gr de brócoli
- 200 gr de mantequilla
- 150 ml de salsa soya
- 8 gr de sal
- 5 gr de pimienta
- 5 gr de ajo en polvo

PREPARACIÓN:

1. En una sartén poner el aceite junto a la cebolla y el lomo, dejar dorar un poco hasta que se acaramele la cebolla.
2. Ya caramelizada la cebolla y dorar los trozos de lomo agregar la miel con la soya sin dejar de mover hasta que agarre una consistencia espesa, sazonar al gusto con sal y pimienta.
3. Ya quedado listo checar la carne que está bien cocida, ya estado listo dejar reposar y servir junto con el ajonjolí.

ARROZ FRITO:

1. Lavar bien el arroz por 5 veces o hasta que salga el agua transparente, poner en una olla el arroz con litro y medio de agua, dejar hervir, ya que haya hecho hervor, bajar a fuego lento por 10 min, ya pasado el tiempo en una charola poner el arroz de manera que se enfríe muy bien.
2. Cortar en trozos pequeños la zanahoria, la cebolla y el brócoli.
3. Ya picado todo en una sartén grande, agregar la mantequilla junto a la cebolla, la zanahoria y el brócoli, sofreír un poco los vegetales hasta tener una consistencia suave, agregar el arroz, menear bien, agregar la sal, la pimienta, el ajo en polvo y revolver completamente.
4. Dejar dorar un poco, ya listo agregar la salsa de soya, mezclar bien uniformemente, ya listo dejar reposar y servir.

INGREDIENTES:

- 6 pz chuleta ahumada (groso de 1 cm)
- 500 ml salsa BBQ
- 3 pz chile mirasol
- 3 pz chile ancho
- 2 dientes de ajo
- 4 pz hojas laurel
- Aceite

PARA EL PURÉ DE PAPA:

- 1 kilo papa
- 200 ml leche evaporada
- 150 gr mantequilla
- 500 gr tocino
- 10 gr perejil picado
- Sal
- Pimienta



CHULETAS CON SALSA BBQ

PREPARACIÓN:

1. En una ollita poner a calentar medio litro de agua juntos los chiles si las semillas y el ajo.
2. Ya estando blandos los chiles agregar todo en una licuadora junto las hojas de laurel, licuar y reposar.
3. Condimentar el poro con sal y pimienta. Colocar a fuego directo por unos minutos y reservar.
4. En una sartén poner el aceite y freír bien las chuletas por ambos lados hasta dejar una consistencia deseada, así mismo ya listas agregar la mezcla del adobo junto con la salsa BBQ, mezclar bien, dejar hervir, reposar y servir.

PURÉ DE PAPA:

1. Lavar y pelar las papas y ponerlas a cocer en agua en una olla.
2. Picar finamente el tocino y dorar, ya listo reservar.
3. Ya lista las papas, ponerlas en un recipiente sin agua, agregar la mantequilla, la leche evaporada, la sal y la pimienta al gusto.
4. Ya quedado listo el puré, agregar el tocino junto al perejil, machacar bien hasta que se revuelva bien todo, reservar y servir.

LOMO DE CERDO AL HORNO

INGREDIENTES:

- 750 gr lomo de cerdo (corte en sabanas)
- 8 gr chile mirasol
- 8 gr chile ancho
- 4 dientes de ajo
- 6 ciruelas pasa sin hueso
- 150 gr de mantequilla
- 3 gr de hojas de laurel
- 3 gr de comino en polvo
- 5 gr de sal
- 5 gr de pimienta
- 1 pz hilaza

PREPARACIÓN:

1. En una tabla estirar el lomo completamente salpimentar al gusto por ambos lados.
2. Trocear la mantequilla y ponerla dentro del lomo y enrollar, ya enrollado, amarrar con el hilo de manera que no se salga la mantequilla.
3. Para el adobo, poner un litro de agua a hervir junto los chiles, el ajo, la hoja de laurel, ya blandos los chiles, vaciar a una licuadora junto el comino, sal, pimienta al gusto y las ciruelas, licuar y reservar.
4. Ya preparado todo en un sartén gracias con poco aceite sellar el lomo por ambos lado hasta que se vea doradito.
5. Ya sellado el lomo, ponerlo sobre un recipiente para horno, dorar poco a poco hasta que lo tenga bien adherido, ponerlo en el horno a 180°C por aproximadamente una hora con veinte minutos, estarlo checando cada 30 min y sí necesario agregar más adobo y un chorrito de aceite.
6. Ya listo dejar reposar con tapa de aluminio 15 min y retirar el hilo y posteriormente servir.

PARA LA SALSA DE CHIPOTLE

- 350 gr queso Philadelphia
- 300 gr crema
- 100 ml leche
- Chipotle de lata chica
- 5 gr sal
- 5 gr pimienta

PREPARACIÓN:

1. Licuar todo y en una olla hervir por 5 min hasta que espese, reposar y servir.



LO SANO DEL SARTÉN



LOMO DE CERDO EN SALSAS DE DURAZNO

INGREDIENTES:

- 800 g caña de lomo de cerdo
- 8 calabacitas cortadas en bastones
- 1/2 cucharadita de polvo de ajo
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1/2 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 4 duraznos picados en cubos pequeños
- 2 hojas de laurel chicas
- 2 ramitas de tomillo fresco
- 1/4 de taza de vinagre de manzana
- 1/2 taza de agua
- 1/4 de taza de azúcar
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. Sazona el lomo de cerdo y barniza con aceite. En una plancha muy caliente, sella la carne para que adquiera un color dorado en toda la superficie. Coloca en una charola apta para horno y hornea a 200° C durante 40 minutos. Retira, deja que repose 5 minutos y rebana.
2. Mientras tanto,azona los bastones de calabacitas con sal, pimienta, el ajo en polvo y el aceite de oliva. Coloca en una charola para horno y 15 minutos antes de que esté listo el lomo hornéalas.
3. Sirve el lomo con las calabacitas y la salsa de durazno agridulce.

PARA LA SALSAS:

1. Coloca en una olla caliente el aceite de oliva y la cebolla picada, cocina a fuego medio hasta que la cebolla comience a cambiar de color y se caramelicé. Agrega el ajo y deja cocinar unos minutos más para que también modifique su color.
2. Agrega los duraznos, las hojas de laurel, el tomillo, vinagre, agua, azúcar, sal y pimienta. Cocina a fuego medio hasta que todo adquiera consistencia de mermelada. Retira las hierbas de olor y conserva en un frasco bien tapado. Sirve con el lomo.





SALPICÓN DE CERDO:

INGREDIENTES:

- 400 g espaldilla de cerdo
- 1/2 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 3 corazones de lechuga fileteados
- 4 rábanos en rebanadas delgadas
- 1 cucharada de orégano seco
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 chile serrano rebanado

PREPARACIÓN:

1. Coloca la carne de puerco en una olla exprés.
2. Vierte agua hasta tapar la olla y añade la cebolla, el ajo y el laurel. Cocínala durante una hora.
3. Apaga el fuego. Cuida de no abrir la olla hasta que esté fría (verifica que las válvulas estén abajo). Saca la carne y desmenúzala.
4. Mézclala con el resto de los ingredientes. Salpimienta.
5. Sirve acompañando de tostadas.

INGREDIENTES:

- 1 piña
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 600 g de lomo de cerdo cortado en tiras
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 pimiento picado
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 taza de mezcla de germinados



TIRAS DE CERDO Y PIÑA

PREPARACIÓN:

1. Corta la piña en tiras del mismo tamaño que el lomo. Espolvoréalas con la canela y ásalas en una plancha a fuego alto. Cuando termines, en la misma plancha, asa las tiras de cerdo con el aceite. Reserva.
2. Mezcla el pimiento con el aceite de oliva y el vinagre balsámico.
3. Emplata las tiras de carne con las de piña. Vierte la vinagreta encima y acompaña con un poco de germinados. Ofrece.





@esdecerdo



esdecerdo.com