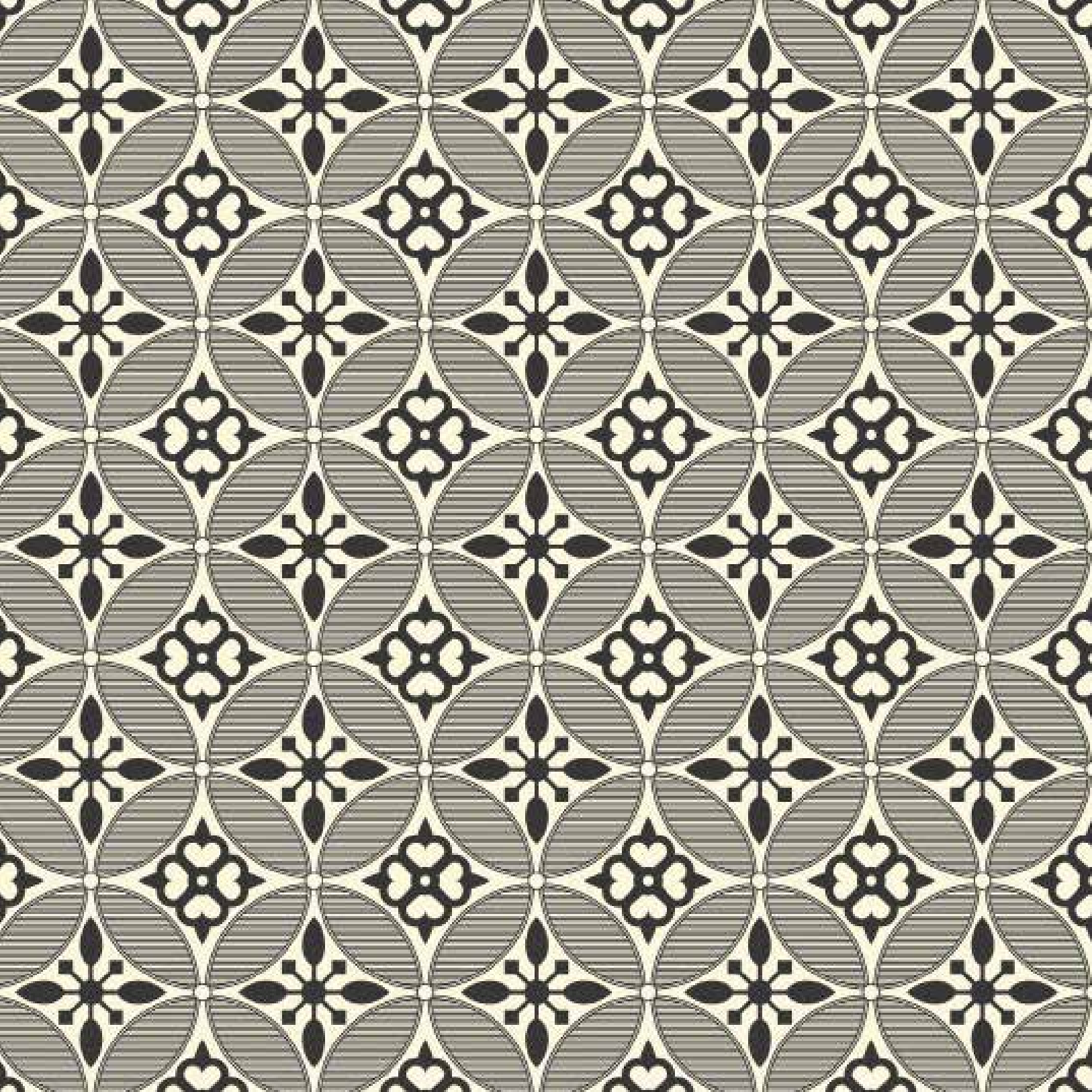
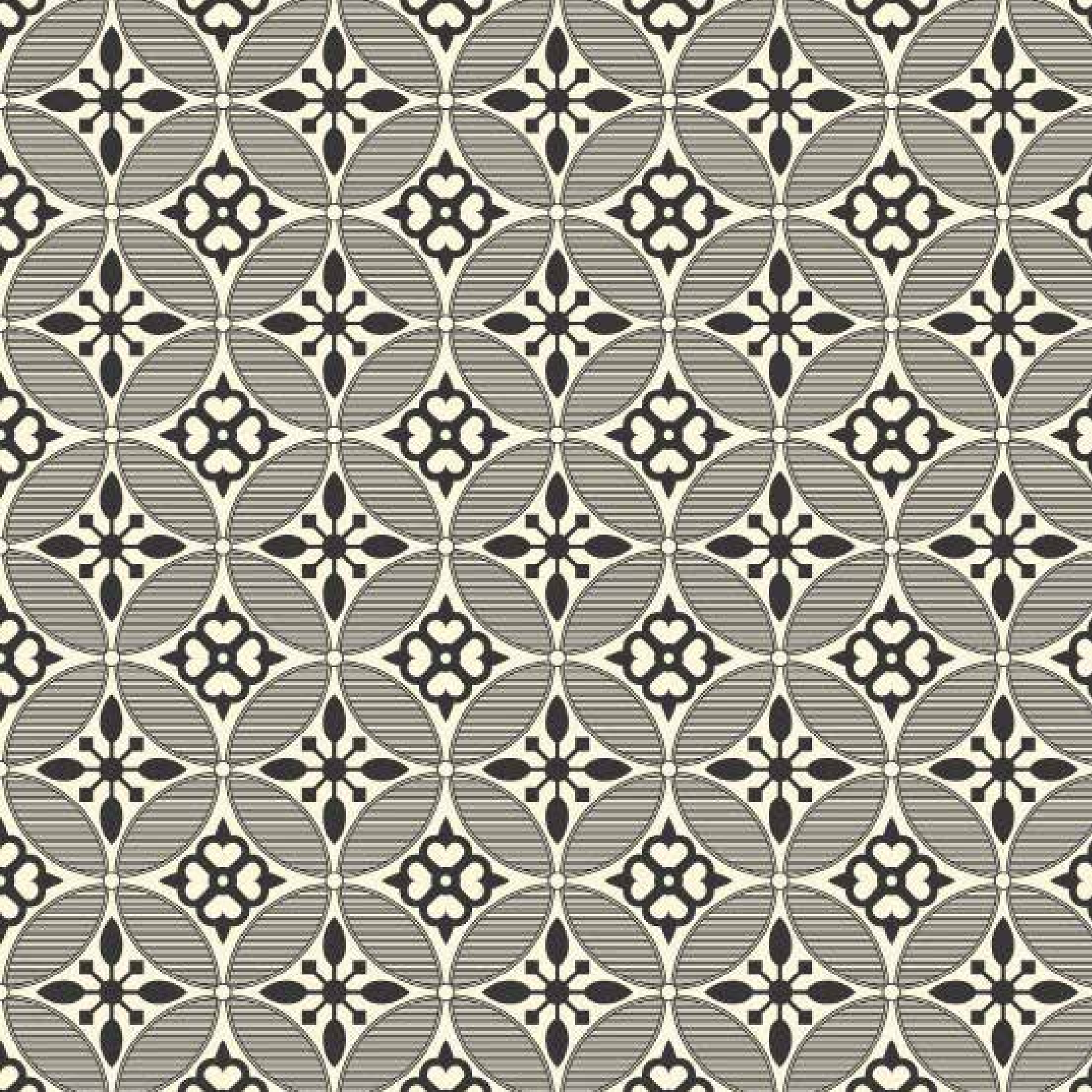
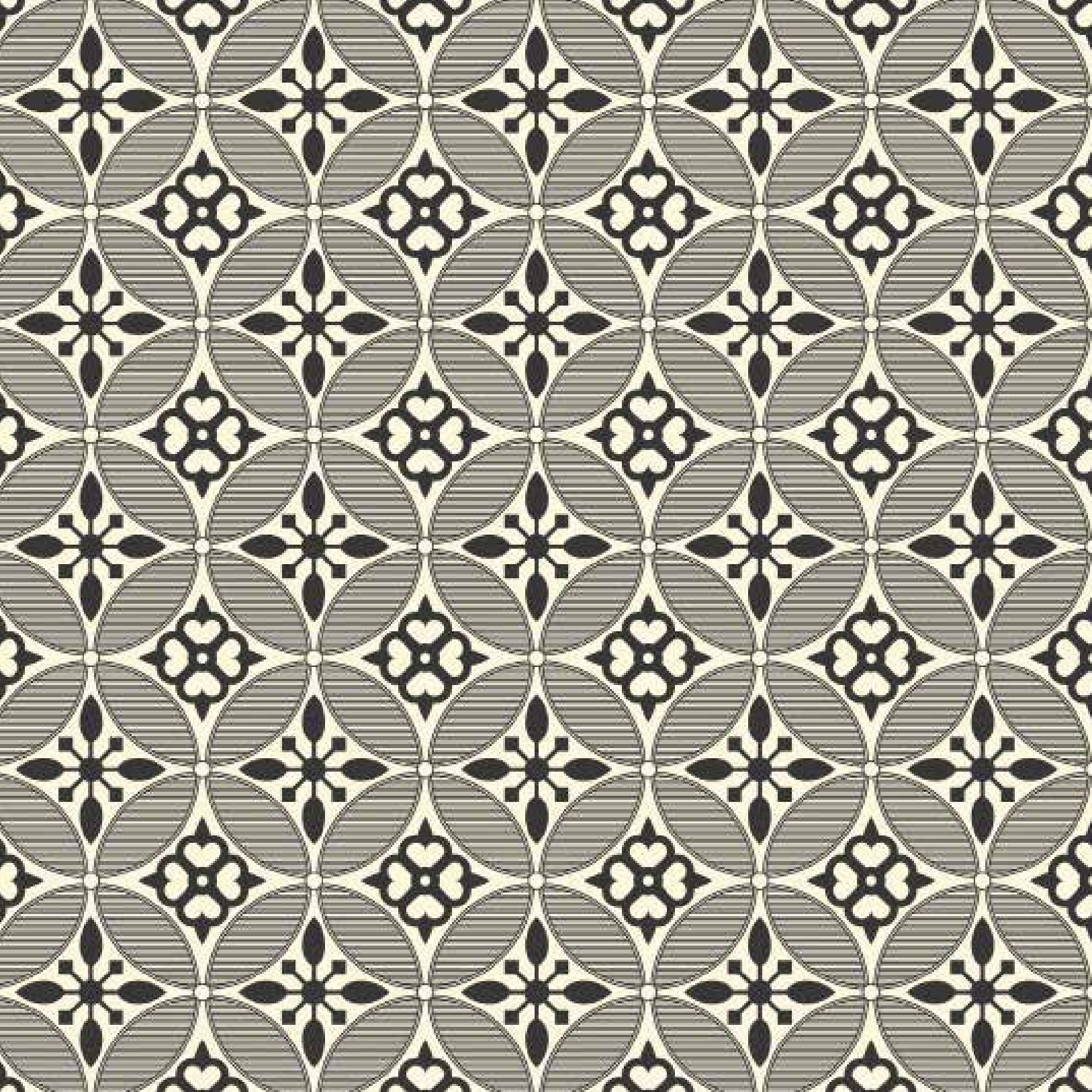
Al chancho con Barañao

RODRIGO BARAÑAO GARCÉS

LAS MAS DELICIOSAS MANERAS DE PREPARAR EL CERDO







Los productos Campo Noble son fruto de la selección de los mejores cortes de la empresa Coexca S.A, que con pasión lidera la producción y exportación de carne de cerdo desde el año 1930.

Su elaboración es llevada a cabo en la moderna planta ubicada en la región del Maule, con los mismos estándares y controles de calidad que se aplican a los productos que se distribuyen en el mercado Japonés, Coreano o Europeo.

Al preparar un corte Campo Noble, en el horno o en la parrilla, se está combinando la mejor tradición con la innovación y la modernidad. Se están fusionando y armonizando dos mundos: agricultura e industria. El resultado es una emocionante sinergia. Esta mezcla no es un sueño utópico: es la vida diaria en Coexca S.A.

Lo invitamos a sentarse y gozar con la carne del nuevo cerdo. Campo Noble es una experiencia altamente adictiva. Campo Noble es el origen del buen cerdo.

AL CHANCHO CON BARAÑAO
/texto impreso / Rodrigo Barañao Garcés

1ª Edición. Pequeño Dios Editores, 2013.
PDE-SC-1 / 104 Páginas. 21,5 x 21,5 cm.

R.P.I:
I.S.B.N : 978-956-8558-18-5

© Rodrigo Barañao Garcés
© Pequeño Dios Editores
Nueva de Lyon 19, departamento 21
Providencia, Santiago de Chile
info@pequeñodios.cl
www.pequeñodios.cl

Diseño y diagramación portada e interior : Paula Cox Morandé
Fotografías : Paula Cox Morandé

Impreso en Chile
Primera edición 2000 ejemplares
Santiago de Chile, Agosto 2013

Al chancho con Barañao

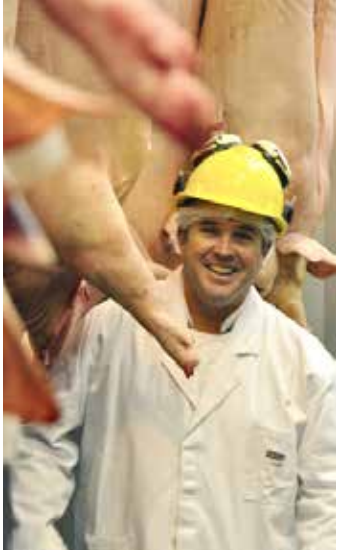
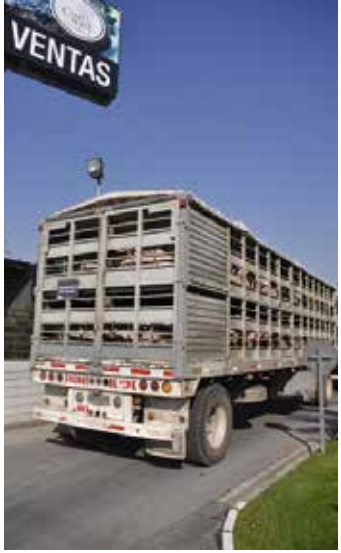
RODRIGO BARAÑAO GARCÉS

LAS MAS DELICIOSAS MANERAS DE PREPARAR EL CERDO

INDICE

SOLOMILLO CON JAMÓN SERRANO Y VERDURAS ASADAS
14 |
SNSALADA VERDE CON SOLOMILLO AL SÉSAMO
17
SALTA REINA CON CARNE MOLIDA DE CERDO
18 |
ANTIPASTO CON CHULETAS KASSLER, AJOS ASADOS Y QUESOS
21 |
POROTOS GRANADOS CON CHULETA CENTRO Y CHILENA
24 |
ESTOFADO DE ASIENTO DE CERDO CON SOPAIPILLAS
26 |
SOPAIPILLAS A LO POBRE
29 |
LOMO DE CERDO Y PULPO AL AJILLO
30 |
CHULETAS AL HORNO CON CEBOLLAS Y ESPÁRRAGOS
34 |
PERNIL CON PAPAS HILO CAMARONES Y MACHAS
37 |
MALAYA NAPOLITANA CON SALTEADO DE CEBOLLA Y CHAMPIÑONES
38 |
PASTEL DE CHOCLO CON PINO DE MOLIDA DE CERDO
41 |
ÑOQUIS CON PLATEADA DE CERDO
44 |
TABLA MIX CON COSTILLAS LOMO CENTRO, CAMARONES Y CHAMPIÑONES
47 |
TABLA CON MALAYA, LENGUA Y PEBRE
50 |
ANTICUCHOS DE LOMO VETADO CON PEBRE PICANTE
53 |
MALAYA DE CERDO O MATAMBRITO CON GUISO DE MOTE
54 |
LOMO DE CENTRO CON PIMENTONES ASADOS ACOMPAÑADO DE PURE DE ZAPALLO
57 |

PERNIL DESHUESADO CON LASAÑA DE PAPAS
59 |
PERNIL AL MERKÉN CON PEBRE DE QUÍNOA, COCHAYUYO Y PALTA
62 |
CHAPSUI DE PULPA DE CERDO CON ESPARRAGOS Y VERDURAS
65 |
COSTILLAR DE CERDO A LA SAL CON ALCACHOFAS AL HORNO
67 |
SANDWICHES DE PERNI
68 |
SÁNDWICHES DE LOMO VETAFO EN MARRAQUETA
71 |
LOMO LISO AL HORNO DE BARRO CON VERDURAS ASADAS AL OLIVA
74 |
LOMO AL HORNO DE BARRO CON PAPAS ASADAS Y TOMATES ASADOS
77 |
POSTA ROSADA CON SALSA CARMÉNÈRE Y ZAPALLO ASADO EN HORNO DE BARRO
79 |
ENTRAÑA DE CERDO CON ARVEJAS Y PAPAS FRITAS CASERAS
80 |
GARBANZOS CON CARNE MOLIDA DE CERDO
83 |
TOMATICÁN DE POSTA NEGRA DE CERDO CON ARROZ BLANCO
84 |
MATAMBRITO A LO POBRE Y CHARQUICÁN
89 |
SOLOMILLO DE CERDO APANADO CON QUESOS FRITOS Y CAMEMBERT
90 |
PIERNA ENTERA DE CERDO A LA SAL, MERKÉN Y ROMERO
94 |
MALAYA DE CERDO RELLENA CON VERDURAS
97 |
GRAN PARRILLA DE CERDO Y VERDURAS ASADAS
99 |
QUESO DE CABEZA CON PAN AMASADO
100 |



VENTAS

Chile Pork
www.cosca.cl

REINSPECCIÓN
VARAS DESPOSTE

CAMPO NOBLE
El origen del buen cerdo

CAMPO NOBLE
El origen del buen cerdo

1 KG. SOLOMILLO
200 GRS. JAMÓN SERRANO O PROSCIUTTO
2 PIMENTONES
MERKÉN, CILANTRO Y TOQUES DE MANTEQUILLA
2 TAZAS VINO TINTO
1 CEBOLLA
SAL Y PIMIENTA

Solomillo con jamón serrano y verduras asadas

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 35-50 MINUTOS
RECETA PARA 4 PERSONAS

1 KG. SOLOMILLO
200 GRS. JAMÓN SERRANO O PROSCIUTTO
2 PIMENTONES
MERKÉN, CILANTRO Y TOQUES DE MANTEQUILLA
2 TAZAS VINO TINTO
1 CEBOLLA
SAL Y PIMIENTA

Cocinar el solomillo en una olla con el vino y las cebollas cortadas pluma o a cuadros. Luego poner los pimentones crudos al fuego de la cocina y quemarlos como se ve en la foto, por los dos lados hasta que se quemen bien. Inmediatamente, llevar los pimentones calientes a una bolsa transparente y dejar reposar por 10 minutos hasta que se empañe la bolsa. Agitar para comenzar a pelar sólo los pimentones. Llevar a un plato el solomillo cortado, sobre este el jamón serrano y al lado los pimentones con mantequilla, con el fin de que se derrita. Agregue toques de merkén y a disfrutar con un Pinot Noir frío.

Ensalada verde con solomillo al sésamo

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 20-40 MINUTOS
RECETA PARA 4 PERSONAS

1 KG. SOLOMILLO DE CERDO
2 CUCHARADAS DE SÉSAMO
1 ZAPALLO ITALIANO
1 PIMENTÓN
2 CEBOLLAS MORADAS
2 LECHUGAS HIDROPÓNICAS
1 AJÍ VERDE
2 PALTAS
2 TOMATES
OLIVA, LIMÓN, ACETO Y SAL
2 CUCHARADAS DE MOSTAZA DIJON
1 CIBOULETTE

En un sartén con oliva dorar bien el solomillo, luego llevarlo al horno caliente por 12 minutos, así mantendrá su jugo al cortarlo. Con el mismo jugo del solomillo, dorar los zapallos italianos cortados en rodajas. Seguidamente, en un bowl grande agregar las lechugas paradas, los tomates en gajos, las paltas en cubitos, los pimentones y el ají verde. A un costado o sobre las lechugas el solomillo tibio cortado en rodajas. Aliñar con la vinagreta (mostaza, oliva, aceto, limón y sal). Para servir agregar el sésamo y un toque de ciboulette.

Palta reina con carne molida de cerdo

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 30-40 MINUTOS
RECETA PARA 4 PERSONAS

2 TAZAS DE CARNE MOLIDA DE CERDO
2 PALTAS GRANDES Y FIRMES
2 HUEVOS
1 TAZA DE ACEITE
1/2 TAZA DE ACEITUNAS
1 LECHUGA ESPAÑOLA
1 MATA DE ALBAHACA
LIMÓN, SAL Y OLIVA A GUSTO

En un sartén, con un poco de aceite de oliva y sal, saltear la carne molida de cerdo y luego dejar que se enfríe. Prosiga haciendo la mayonesa casera en una juguera. Primero lave y desinfecte los huevos, después agregue un toque de sal y limón. Por último, mientras esté batiendo, añada despacio el aceite. En un bowl mezcle la carne con la mayonesa y rellene las paltas –previamente cortadas- con esta pasta. Decore con aceitunas. Para terminar, llevar a un plato con las lechugas de base y servir con un vino blanco helado.

Antipasto con chuletas kassler, ajos asados y quesos

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 30 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1/2 KG. CHULETAS KASSLER DESHUESADAS
2 CABEZAS DE AJOS
200 GRS. JAMÓN COCIDO O SERRANO
2 QUESOS CAMEMBERT
2 QUESOS CABRA
2 QUESOS EDAM
1 YOGURT NATURAL
1 CIBOULETTE
1 PAN BAGUETTE
1 TAZA OLIVA

Cocinar las cabezas de ajo con aceite y sal en el horno por 40 minutos. En una tabla o plato grande, poner los ingredientes en distintos lados para que se vean. Cortar delgadas las chuletas, que también se pueden remplazar por solomillo de cerdo. Alrededor los quesos y la salsa en el medio con el yogurt y el ciboulette. A las tostadas ponerles un toque de oliva y merkén. Para disfrutar acompañe este rico picoteo con una champaña Brut muy fría.

chef

Porotos granados con chuleta cantro y chilena

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 50 MINUTOS
RECETA PARA 4 PERSONAS

3 TAZAS POROTOS GRANADOS
2 TAZAS DE ZAPALLO
1 MATA ALBAHACA
1 CEBOLLA
PUNTITA DE AJÍ COLOR
4 CHULETAS
2 TAZAS DE CHOCLO
1 CUCHARADA COMINO
UNA PISCA DE ORÉGANO Y COMINO
SAL Y PIMIENTA

Cortar la cebolla a cuadro chico, después dorarla bien en una olla con aceite y el ají de color. Agregar los porotos con 1 litro de agua y el zapallo cortado en cubitos. A la cocción de los porotos, añada las chuletas para hacer sabroso el caldo. Aliñar lo más posible e incorporar mucha albahaca cortada fina. 5 minutos antes de finalizar, ponga el choclo y deje reposar unos 10 minutos. Servir con un buen pipeño.

Estofado de asiento de cerdo con sopaipillas

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 45-70 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1 KG. ASIENTO DE CERDO
3 CEBOLLAS
2 TAZAS DE ARVEJAS
2 ZANAHORIAS
1/2 LITRO DE VINO BLANCO
1 TAZA DE ACEITE DE OLIVA
2 CUCHARADAS DE ORÉGANO MOLIDO
SAL Y PIMIENTA

Cortar la cebolla en pluma y dorarla bien con el aceite de oliva. Agregar la carne cortada a cuadros y aliñarla. Después añada el vino blanco junto con las zanahorias. Deje cocinando por 30 minutos. Luego ponga las arvejas. Acompañar con sopaipillas recién fritas y ensalada chilena. Otra opción es servir con papas.

Sopaipillas a lo pobre

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 90 MINUTOS
RECETA PARA 6-8 PERSONAS

1 KG. PLATEADA DE CERDO
3 TOMATES
3 CEBOLLAS
2 CEBOLLINES
1 CACHO CABRA
6 HUEVOS DE CODORNIZ
1 CIBOULETTE
ACEITE DE OLIVA Y SAL

PARA LA MASA

2 TAZAS DE HARINA
1 TAZA DE ZAPALLO
2 CUCHARADAS DE MANTECA
SEMILLAS DE CILANTRO
SAL

Cocinar la plateada con los tomates y una cebolla en abundante agua condimentada. Freír la cebolla y el cebollín hasta que se doren, sólo agregar sal y aceite de oliva. Hacer sopaipillas en tamaños pequeños y con forma redonda. Luego de freírlas, ponerles encima la cebolla y el cebollín; continúe agregando la plateada -anteriormente desmenuzada- y sobre esta el huevo de codorniz. Presentar en plato grande con dos sopaipillas de base más cebolla frita al lado. Decorar con ciboulette y cacho cabra. Se puede acompañar con un Carménère.

Lomo de cerdo y pulpo al ajillo

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1 KG. LOMO DE CENTRO
1/2 KG. PULPO
1 TAZA DE ACEITE PARA FREÍR
3 DIENTES DE AJO
2 CACHO CABRA
1 TAZA DE RON BLANCO
PIMIENTA ENTERA Y SAL

Calentar aceite en un librillo de greda hasta que hierva. Agregar los dientes de ajo sin que se doren mucho, ya que el aceite se pone amargo; el cacho de cabra, la pimienta y la sal. Cortar el lomo y el pulpo en cuadros grandes, para que no se pasen con el aceite; ponerlos cuando el aceite esté muy caliente, por 3 minutos aproximadamente y echar despacio el ron para que se flambee. Servir y disfrutar con cerveza negra bien fría. NOTA: no asustarse con la llama que provoca el ron. Si se sube mucho, tapar con un sartén grande y nunca con un paño. Además tomar con palos de brochetas, ya que el tenedor se calienta mucho por el aceite.

ChefWorks

Chuletas al horno con cebollas y espárragos

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 50 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1 LT. CALDO DE VERDURAS O VINO BLANCO
1 PAQUETE DE ESPÁRRAGOS
6 CHULETAS GRANDES
3 MORADAS
2 AJÍ VERDE
1 AJÍ CACHO CABRA
1 CHOCLO ENTERO
SAL Y TODOS LOS ALIÑOS A GUSTO
(RECOMIENDO UN TOQUE DE ROMERO)

En un fuente grande de greda, que quepa en el horno de la casa, poner de base las cebollas, el caldo y las chuletas encima. Luego los ajíes, el choclo y aliños. Cocinar por 25 minutos a fuego lento. Antes de apagar, agregar los espárragos y dejar por 5 minutos más, así los espárragos quedarán al dente y con excelente sabor. Después a disfrutar con una buena cerveza rubia.

Pernil con papas hilos, camarones y machas

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 120 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

2 PERNILES GRANDES
2 LT. DE AGUA
1 LT. DE VINO BLANCO
HOJAS DE APIO
2 CEBOLLAS
1/2 KG. MACHAS CON CONCHA
1/2 KG. CAMARONES ECUATORIANOS PELADOS
6 PAPAS
COMINO Y SAL
ACEITE PARA FREÍR LAS PAPAS

En una olla grande agregar el agua, el vino blanco, las hojas de apio, las cebollas, el comino, la sal y los perniles. El tiempo de cocción es de 2 horas a fuego lento. Cuando el palo de brocheta atraviese sin dificultad la carne, los perniles estarán listos. Con el mismo caldo cocinar las machas y camarones por 2 minutos. Cortar las papas en fósforos y freír. Servir en bandeja: los mariscos van sobre el pernil y por el lado las papas. Acompañar con un buen vino blanco frío.

Malaya napolitana con salteado de cebolla y champiñones

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 50 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1 KG. DE MALAYA
2 TAZAS SALSA DE TOMATE
2 TAZAS QUESO MOZZARELLA
1 BANDEJA DE CHAMPIÑONES
2 CEBOLLAS
2 TAZAS DE VINO BLANCO
ALIÑOS
HOJAS DE ALBAHACA Y PEREJIL PARA DECORAR

Sellar la malaya en un sartén y llevarla al horno cubierta por la salsa de tomate. Esperar 15 minutos, luego agregar el queso y dejar que se gratine. En un sartén aparte, dorar la cebolla cortada en cuatro junto con los champiñones y el vino blanco. En plato grande poner la malaya con los champiñones y encima la cebolla. Decorar y servir acompañado con Merlot.

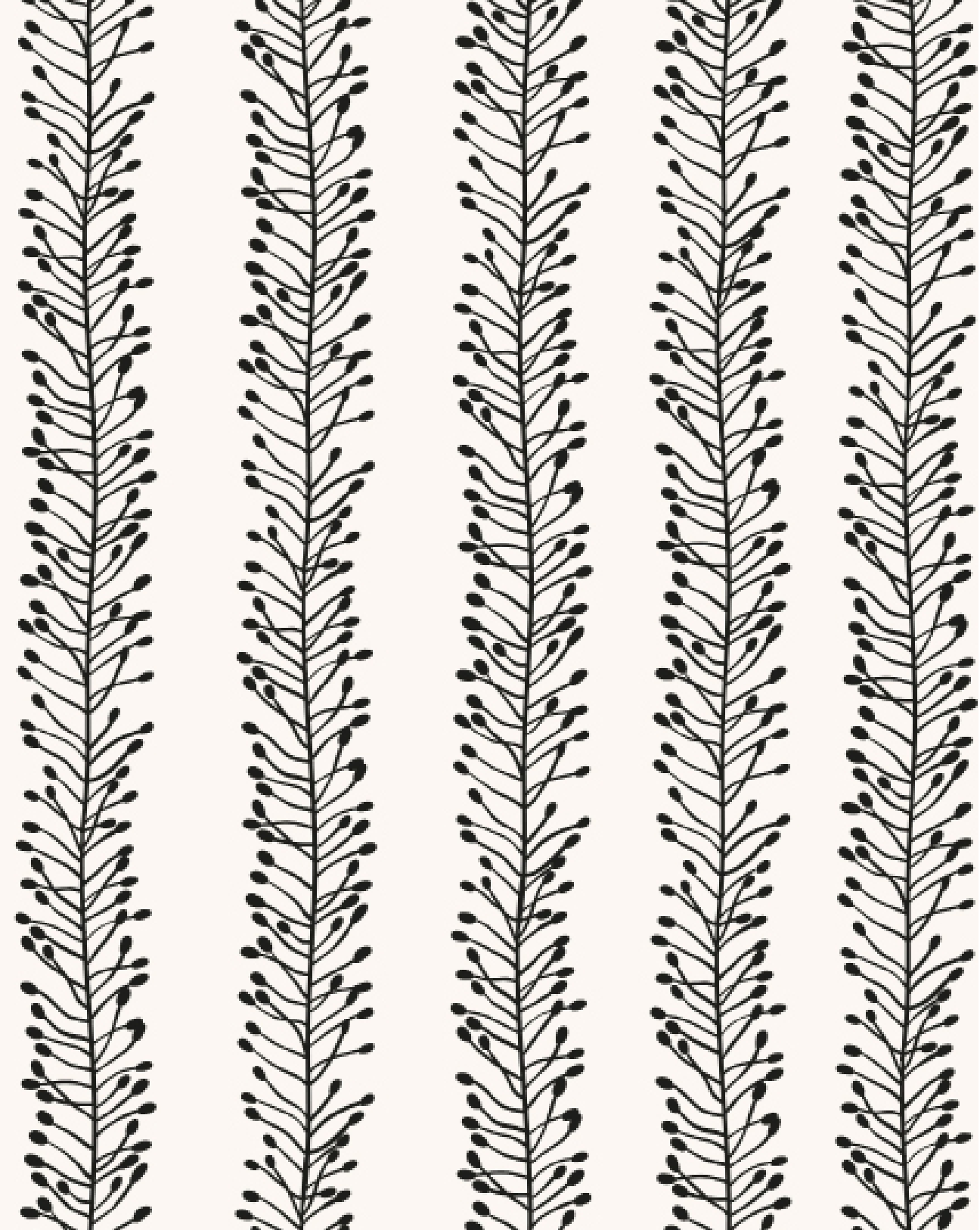
Pastel de choclo con pino de molida de cerdo

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 50 MINUTOS
RECETA PARA 4 PERSONAS

1/2 KG. CARNE MOLIDA DE CERDO
2 CEBOLLAS
1/2 CUCHARADA DE AJÍ COLOR
1/2 CUCHARADA DE ORÉGANO MOLIDO
1 TAZA DE VINO BLANCO
4 TAZAS DE CHOCLO
1 TAZA DE LECHE
3 ACEITUNAS
1 HUEVO DURO
6 PASAS
1 ALITA DE POLLO
2 CUCHARADAS DE AZÚCAR
HOJAS DE ALBAHACA

Cortar la cebolla a cuadros, dorarla muy bien con la carne de cerdo y aliñar. Moler el choclo con la leche y agregar la albahaca molida, dejar reposar. Armar el pino en el librillo de greda o en la fuente que va al horno (aceitunas, pasas, huevo cortado y el pollo ya cocinado).

Cubrir con la pasta de choclo, espolvorear con azúcar y llevar al horno por 15 minutos. Servir acompañado de ensalada chilena y con una cerveza rubia fría, en un vaso helado.



Ñoquis con plateada de cerdo

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 120 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1 KG. PLATEADA
3 TOMATES
2 CEBOLLAS
2 TAZAS DE QUESO MANTECOSO
RALLADURA DE NUEZ MOSCADA
ORÉGANO, SAL Y PIMIENTA

PARA LA MASA DE ÑOQUIS

1 KG. DE PAPAS
2 HUEVOS
1 TAZA HARINA
1 TAZA DE SEMOLINA
SAL

Coser las papas hasta que se hagan puré. Para continuar, junte el puré con los huevos, la harina y la semolina. Amasar y dar forma a los ñoquis, luego cocinarlos en abundante agua con hojas de laurel. La plateada cocinarla con los tomates, las cebollas y con orégano en 2 litros de agua por 1 hora. Cortar la carne en trozos y servir sobre los ñoquis, agregando abundante queso. Servir acompañado de un buen Pinot noir frío.

Tabla mix con costillas, lomo centro, camarones y champiñones

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1/2 KG. COSTILLAR
1/2 KG. LOMO CENTRO
1/2 KG. CAMARONES
2 CEBOLLAS
2 TAZAS DE CHAMPIÑONES
SAL GRUESA Y MERKÉN
2 TAZAS DE CERVEZA

Ponga las cebollas en la base de una fuente para horno. Después agregue el resto de los ingredientes, a excepción de los camarones para evitar que se recuezan. Deje en el horno por 50 minutos a 1 hora y los camarones agréguelos al final. Sirva a la mesa en una fuente de greda y disfrute de la comida con una rica cerveza negra.

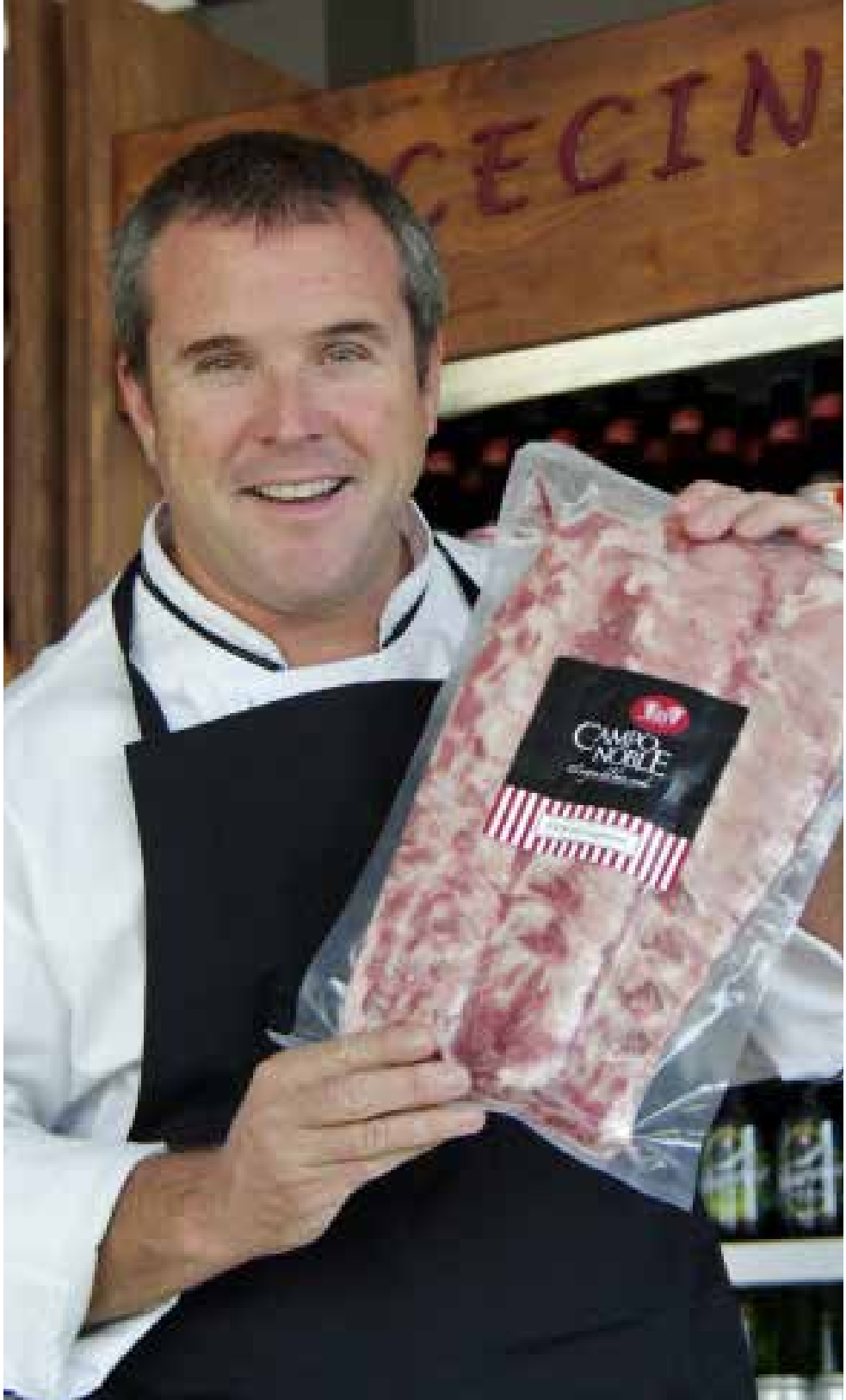

CECIN
CAMPO NOBLE

Tabla con malaya, lengua y pebre

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 90 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1 MALAYA DE 300 GRS. APRÓX.
2 LENGUAS DE CERDO
4 TOMATES
2 PALTAS GRANDES
1 TAZA DE TOMATES CHERRY
1 CIBOULETTE
1 CEBOLLÍN
MERKÉN, SAL, PIMIENTA A GUSTO
1 TAZA DE AJÍ ROJO
2 CEBOLLAS
2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
OLIVA PARA EL PEBRE A GUSTO
BROTES PARA DECORAR
2 PAPAS

Cocine las lenguas en abundante agua, con un toque de sal y verduras cortadas en trozos chicos, como por ejemplo: zanahorias, ramitas de apio, cebollas y pimentones. Se recomienda usar olla a presión. Luego cocine la malaya al horno muy caliente o en una parrilla por 15 minutos. Realice el pebre con: cebolla, tomates, cebollín, pasta de ají, oliva y aliños. Continúe cortando las lenguas y la malaya. Sobre una tabla grande, puede ser la clásica para cortar carnes, coloque al centro la palta junto con las papas, ya cocidas con mantequilla, y el ciboulette; a cada lado, trozos de lengua y de malaya. Añadir toques de merkén y acompañe con el pebre en una fuente de greda. DATO: se puede guardar el caldo donde se cocinó la lengua, para otro cocimiento como la pulpa de cerdo o costillas.

Antiuchos de lomo vetado con pebre picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1 KG. LOMO VETADO DE CERDO
10 PALOS LARGOS DE BROCHETAS
1 PIMENTÓN ROJO
1 CEBOLLA
1 TAZA CHAMPIÑONES GRANDES
SAL GRUESA
DIENTES DE AJO
OLIVA

Cortar el lomo en cuadrados grandes y aliñar con sal gruesa. Luego cortar los pimentones y cebollas a cuadros. En lo palos de brochetas poner un trozo de carne, otro de cebolla, de pimentón y llevar al sartén bien caliente para dorar. Servir con mucho pebre.

Malaya de cerdo o matambrito con guiso de mote

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

4 CEBOLLAS
1 KG. MATAMBRITO O MALAYA
250 GRS. DE CHAMPIÑONES
1 LT. VINO BLANCO
4 CUCHARADAS DE OLIVA
SAL Y PIMIENTA A GUSTO
2 TOMATES
1 RAMA DE ORÉGANO FRESCO

ACOMPAÑAMIENTO

1 TAZA DE TRIGO MOTE
2 TAZAS DE LECHE EVAPORADA

En una fuente para horno, ponga las cebollas como base y luego la carne de cerdo; por los lados, los tomates partidos y los champiñones. Añadir orégano, sal, oliva y aliños. Cubra la fuente con un papel metálico y llévela a un horno caliente a 180 grados; deje cocinar durante 40 minutos.

Para hacer el guiso de mote, junte todo en un sartén y caliente revolviendo con una cuchara de palo. Una vez que comience a hervir, agregue el queso para que se derrita. A continuación, triture todas las verduras en una juguera. Para servir, ponga el guiso de base, después la carne de cerdo y las verduras molidas póngalas sobre la malaya.

Lomo de centro con pimentones asados acompañado de puré de zapallo

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 90 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1 KG. DE LOMO DE CENTRO
4 PIMENTONES ROJOS
1 LT CERVEZA
2 TAZAS DE AGUA
3 HOJAS DE LAUREL
4 TAZAS DE ZAPALLO
2 CEBOLLINES
1 TAZA DE LECHE EVAPORADA
1 TAZA DE QUESO PARMESANO
1 BANDEJA DE BROTES
SAL, OLIVA Y PIMIENTA A GUSTO

La noche anterior, deje remojando el lomo de cerdo en el litro de cerveza, con hojas de laurel y sal gruesa. Guarde dentro del refrigerador. Cocine el lomo de cerdo junto con los pimentones, en horno a 180 grados, por 40 minutos. Para el puré, cocinar el zapallo en agua con sal por 30 minutos. Dorar bien los cebollines, juntarlo con el zapallo y moler con tenedor; agregar leche evaporada y parmesano. Decorar con los brotes y llevar a la mesa.

Pernil deshuesado con Lasaña de papas

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 120 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

2 PERNILES GRANDES Y DESHUESADOS
3 PIMENTONES
4 DIENTES DE AJO ENTEROS SIN PELAR
6 CEBOLLA
1 LT. MALTA
8 PAPAS
HOJAS DE APIO
1 LT. DE AGUA
2 TAZAS DE ESPINACAS
2 TAZAS DE CREMAS
8 LÁMINAS DE QUESO
3 ZANAHORIAS
3 CEBOLLAS
6 HUEVOS

Cocinar los perniles con malta, agua, cebollas, pimentones, zanahorias y ajos. Aliñar con sal y pimienta. La cocción es de una hora y media, a fuego lento. Al finalizar, el hueso debe salir muy fácil al tirarlo con la mano. Se recomienda para el caldo, triturar las verduras y agregar merkén; tómese un buen caldo de pernil o llévelo en un pocillo a la mesa junto con el plato.

Para la lasaña, corte las papas -sin pelar- en monedas. Dore bien las cebollas y póngalas como base en alguna fuente rectangular. Coloque las papas por capas y agregue las hojas de espinacas, así hasta llegar al tope. Luego bata los huevos con la crema y aliñe. Agregue el batido sobre la fuente y las láminas de queso. Horneé por 30 minutos; gratinar. Servir el pernil con la lasaña de papas y el caldito al lado.

Pernil al Marbán con pebre de Quínoa, Cochayuyo y palta

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 120 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

2 PERNILES
1 LT. DE VINO BLANCO
3 RAMAS DE ROMERO FRESCO
SAL Y PIMIENTA / PAPEL ALUMINIO

ACOMPAÑAMIENTO

1 TAZA DE COCHAYUYO SECO Y CORTADO EN TIRAS
2 TAZAS DE QUÍNOA
OLIVA SAL Y PIMIENTA
2 CEBOLLINES
3 LIMONES
2 PALTAS

Cocinar el pernil con el vino y el romero. Envolver el pernil con el papel aluminio y llevar al horno, a fuego lento, por 2 horas. Cocinar la quínoa con el cochayuyo y colar. Agregar a la quínoa el cebollín cortado fino y las paltas a cuadros chicos. Aliñar y servir junto con el pernil, que puede ser entero o cortado en lonjas.

Chapsui de pulpa de cerdo con espárragos y verduras

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 45 MINUTOS
RECETA PARA 4 PERSONAS

500 GRS. DE PULPA DE CERDO
3 VARAS DE APIO
1 TAZA DE ZANAHORIAS BABY
1 TAZA DE ACEITUNAS VERDES
2 CUCHARADAS DE CURRY
1/2 LITRO DE VINO BLANCO
1/2 LITRO DE CALDO DE PERNIL (CALDO DE LA RECETA ANTERIOR)
1 PAQUETE DE ESPÁRRAGOS
1 BRÓCOLI

Cortar el cerdo en tiras gruesas y el apio en diagonal. Cocinar el apio, el cerdo y las zanahorias por 20 minutos. Agregar el curry y el resto de las verduras. Se recomiendan los espárragos al final, para que se mantengan verdes. Agregar también soya a gusto. Para una consistencia más espesa, agregar 1 cucharada de maicena.

Costillar de cerdo a la sal con alcachofas al horno

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 120 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

2 KILOS DE COSTILLAR
1 KG. SAL GRUESA
8 ALCACHOFAS
1/2 LITRO DE CERVEZA
OLIVA Y PIMIENTA ENTERA

En una fuente poner el costillar con la cerveza y toda la sal sobre el costillar. Llevar al horno a 140 grados, a fuego lento, por una hora y media. Cocinar las alcachofas en agua por 20 minutos y luego al horno otros 20 minutos. Retirar toda la sal y servir junto con las alcachofas partidas en dos.

Sándwiches de pernil

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 90 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

4 CUCHARADAS DE SALSA TÁRTARA
1 PERNIL ENTERO
6 PANES ITALIANOS O FRICA
3 TOMATES GRANDES
1 LECHUGA CRESPA
1 TAZA DE ACEITUNAS

Cortar el pernil en lonjas. Rellenar los panes con mucho pernil y con el resto de los ingredientes (lechuga, tomate, aceitunas y salsa tártara) Servir con papas fritas.

Sándwiches de lomo vetado en marraqueta

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 45 MINUTOS
RECETA PARA 4 PERSONAS

3 TAZAS SALSA POMODORO O TOMATES
600 GRS. LOMO VETADO
4 MARRAQUETAS
4 CEBOLLINES
2 TAZAS DE QUESO

Cocinar el lomo en sartén o parrilla, solamente con sal. Agregarle a las marraquetas el cebollín salteado en oliva, derretir el queso y añadir la salsa.

Lomo liso al horno de barro con verduras asadas al oliva

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

2 KG. LOMO LISO CERDO
4 UND. ZANAHORIAS
6 UND. CEBOLLAS MORADAS
5 UND. PIMENTONES DE COLORES
6 UND. TOMATES
5 UND. AJÍ VERDE
ROMERO EN RAMAS / SAL GRUESA Y PIMIENTA A GUSTO
2 TROZOS DE PAPEL ALUMINIO

Envolver el trozo de lomo en papel aluminio, con el romero adentro y unas gotas de aceite de oliva, sal gruesa y pimienta. Partir las verduras por la mitad, aliñar con oliva, sal y pimienta; cocinarlas durante una hora en horno de barro. Llevar también el lomo al horno, dejarlo por una hora y media, siempre a fuego lento. Luego de ambas cocciones, coloque las verduras alrededor de la carne. Sirva en la mesa para cortar a gusto los trozos. Deje el lomo dentro del papel aluminio, para que mantenga aroma y temperatura.

Lomo al horno de barro con papas asadas y tomates asados

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 45 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1 KG. LOMO VETADO CERDO
8 PAPAS GRANDES
8 TOMATES GRANDES
2 TAZAS DE VINO TINTO
2 CUCHARADAS DE AJINOMOTO
1/2 CUCHARADA DE COMINO O ALIÑO COMPLETO
SAL GRUESA CON TOQUES DE MERKÉN

Ponga el lomo con el vino tinto en una fuente de greda y agregue el ajinomoto, la sal y el aliño completo o comino. Lleve al horno por una hora, a fuego lento. Parta en dos las verduras y aliñe. Lleve al horno por 45 minutos. Triture dos tomates y júntelos con el jugo de la cocción, agregue esto como salsa para el lomo vetado, para darle más sabor.

Posta rosada con salsa Carménère y zapallo asado en horno de barro

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 90 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1 1/2 KG. DE POSTA ROSADA DE CERDO
4 CEBOLLAS
1 LT. VINO BLANCO
1 LT. VINO CARMÉNÈRE
1 1/2 TAZA DE AZÚCAR
2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
2 KG. ZAPALLO CAMOTE CON CÁSCARA
1 TAZA DE MIEL DE ABEJA
SAL Y ALIÑOS A GUSTO
BROTES O HOJAS PARA DECORAR

Forme una base de cebollas en una fuente de barro, ideal para este tipo de hornos. Sobre las cebollas coloque la posta rosada, aliñe y agregue el vino blanco; lleve al horno junto con el zapallo con cáscara y sal. Cocine durante una hora y media. Para la salsa poner todo el vino tinto en una olla con azúcar, miel y cucharadas de mantequilla; dejar hervir, hasta que se evapore la mitad. Colocar al lado de la posta rosada, un trozo de zapallo y completar el plato vertiendo la salsa. Decorar y servir.

Entrañas de cerdo con arvejas y papas fritas caseras

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 40 MINUTOS
RECETA PARA 4 PERSONAS

1/2 KG. DE ENTRAÑAS DE CERDO
1/2 LT. DE CERVEZA
2 TAZAS DE ARVEJAS
4 CEBOLLAS
4 ZANAHORIAS
1/2 KG. PAPAS CON PIEL
ROMERO, SAL Y MERKÉN A GUSTO
ACEITE PARA FREÍR

En una olla con un poco de aceite, dorar bien las cebollas cortadas en plumas y las zanahorias. Seguidamente, agregar las entrañas partidas por la mitad, el romero y el resto de los aliños. Una vez que comience a hervir, agregar la cerveza con los pimentones cortados a cuadros. Dejar hervir por 30 minutos y al final agregar las arvejas. Freír las papas cortadas a lo largo y con cáscaras.

Servir en plato hondo las entrañas, ponerlas sobre muchas papas y disfrutar con una buena cerveza negra.

Garbanzos con carne molida de cerdo

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

3 TAZAS DE CARNE MOLIDA DE CERDO
3 TAZAS DE GARBANZOS
2 CEBOLLAS
2 CEBOLLINES
1 TAZA DE TOCINO CON GRASA
2 HUESOS DE CERDO (PERNIL DE PREFERENCIA)
1 PIMENTÓN
HOJAS DE APIO
2 LITROS DE AGUA

Prepare un caldo con 2 litros de agua, 2 cebollines, hojas de apio, 1 pimentón y 2 cebollas. Lave los garbanzos y déjelos remojar en el caldo ya preparado.

Cocine con los huesos del pernil u otro que consiga y con el tocino dentro del caldo, alrededor de 45 minutos a una hora. Aliñe a gusto, decore con ciboulette y sirva en plato hondo.

Tomatican de posta negra de cerdo con arroz blanco

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS
RECETA PARA 4 PERSONAS

1/2 KG. POSTA NEGRA CERDO
4 CHOCLOS
4 CEBOLLAS
1 KG. TOMATES COCKTAIL PERAS
1/2 LITRO DE VINO BLANCO
3 DIENTES DE AJO
1 CIBOULETTE
2 TIRAS DE TOCINO
COMINO, SAL Y ESPECIES A GUSTO

Cortar la cebolla a cuadros o pluma y dorar bien con los dientes de ajo, que luego serán retirados. Cortar la carne a cuadros y agregar a las cebollas en su jugo, añadiendo vino blanco. Cuando comience a hervir, incorpore el tocino, los choclos y todos los aliños; deje hervir por 25 minutos. Luego retire del fuego y deje reposar por 10 minutos. Sirva con arroz blanco y decore con ciboulette. Acompañe con cerveza rubia.

ChefWorks

Matambrito con pebre y charquicán

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS
RECETA PARA 4 PERSONAS

2 MALAYAS GRANDES
4 PAPAS
2 TAZAS DE ZAPALLO
1 TAZA DE ESPINACAS
1 TAZA DE CHOCLO
2 ZANAHORIAS
TOMATITOS COCKTAIL PARA DECORAR
SEMILLAS DE SÉSAMO

Cocine la malaya al horno o parrilla por 15 minutos, solamente con sal gruesa. Para el charquicán, prepare junto lo siguiente: papas, zapallo, zanahoria, espinacas, y choclos, con un toque de sal. Servir en un plato grande la malaya con el pebre encima y al lado el charquicán recién molido. Si lo hace solamente con una cuchara de palo, quedará con mas textura.

Solomillo cerdo apanado con quesos fritos y Camembert

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 30 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

1/2 KG. SOLOMILLO CERDO
2 QUESOS CAMEMBERT
1 TROZO QUESO MOZZARELLA
1 TROZO EDAM
1 YOGURT NATURAL
1 CIBOULETTE
2 TAZAS DE PANKO (PAN RALLADO ESPECIAL PARA APANAR O PAN RALLADO NORMAL)
2 HUEVOS
1 TAZA HARINA
SAL Y PIMIENTA
ACEITE PARA FREÍR

Cortar el solomillo en trozos grandes al igual que los quesos. Luego pasar por harina para así secar, después por el huevo y por último por el apanado. Freír cuando esté caliente el aceite. Antes de servir secar bien el resto del aceite. Presentar en plato grande y poner por encima la salsa de yogurt con ciboulette. Se recomienda disfrutar junto con una copa de champagne.

Pierna entera de cerdo a la sal, merkén y romero

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 5-7 HORAS
RECETA PARA 20 PERSONAS

1 PIERNA GRANDE DE CERDO CON PEZUÑA DE UNOS 20 KG. APRÓX.
3 KG. DE SAL GRUESA
5 VARAS DE ROMERO FRESCO
1 TAZA DE MERKÉN

PARA EL MARINADO

10 LT. DE AGUA
1 KG. SAL

El día antes, tomar la pierna y con un cuchillo delgado y largo punzar repetidas veces, para que pueda penetrar la salmuera. En una olla grande o balde, agregar el agua con la sal, revolver bien para que la sal se diluya y agregar la pierna por 18 horas para que se marinee. Encender el horno de barro o el horno de la casa a fuego lento. Una vez caliente, agregar la pierna cubierta con la sal gruesa y el merkén, y a los lados las ramas de romero. De vez en cuando, agregar agua con que se marinó, para ir proporcionando humedad. Dejar entibiar y cortar en finas lonjas para disfrutar de tan rico sabor. Se sugiere sacar la capa de sal y dejarla a un lado, para que unten las lonjas de cerdo.

Malaya de cerdo rellena con verduras

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS
RECETA PARA 6 PERSONAS

2 KG. DE MALAYA
8 ESPÁRRAGOS
3 PIMENTONES
1 KG. CHAMPIÑONES GRANDES
ALIÑOS, CORDEL PARA AMARRAR
PAPEL ALUZA
NOTA: SI NO HAY ESPÁRRAGOS PUEDEN CAMBIARSE POR PALMITOS.

Primero estirar el papel aluza, sobre este poner la malaya, estirarla y aliñar. A continuación, poner todos los ingredientes en orden y a lo ancho. Comenzar a enrollar bien apretado; una vez armada la forma cilíndrica, retirar el papel aluminio y amarrar con pita muy firme. Llevar a horno suave por 30 minutos. Es recomendable cubrir con el mismo papel aluminio ya utilizado. Servir en plato con verduras o lo que más guste.

Gran parrilla de cerdo y verduras asadas

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 60 MINUTOS
RECETA PARA 18 PERSONAS

1 KG. VETADO
1 KG. ENTRAÑAS
1 KG. CHULETAS DE CENTRO
1 KG. MALAYA
1 KG. SOLOMILLO
1 KG. COSTILLAR
3 TOMATES GRANDES
3 CEBOLLAS MORADAS
3 CHOCLOS ENTEROS
6 PAPAS GRANDES
3 ZANAHORIAS
1 KG. SAL GRUESA
3 KG. DE CARBÓN

Comenzar prendiendo fuego usando todo el carbón. Dejar pasar por lo menos una hora y media (cuando las brasas estén grises y sin llamas), para poner sobre la parrilla toda la carne de cerdo junto con las verduras. Ojo, la carne se da vuelta cada 10 a 15 minutos; menos las entrañas que son delgadas. Agregar sal por ambos lados y dar cocción lenta por una hora a los cortes gruesos, como el lomo, el costillar y el solomillo. Servir las verduras al dente (les tiene que pasar sin problemas un palo de brocheta) junto con los cortes. Recomiendo acompañar con un buen Malbec.

Queso de cabeza con pan amasado

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 3-4 HORAS
RECETA PARA 18 PERSONAS

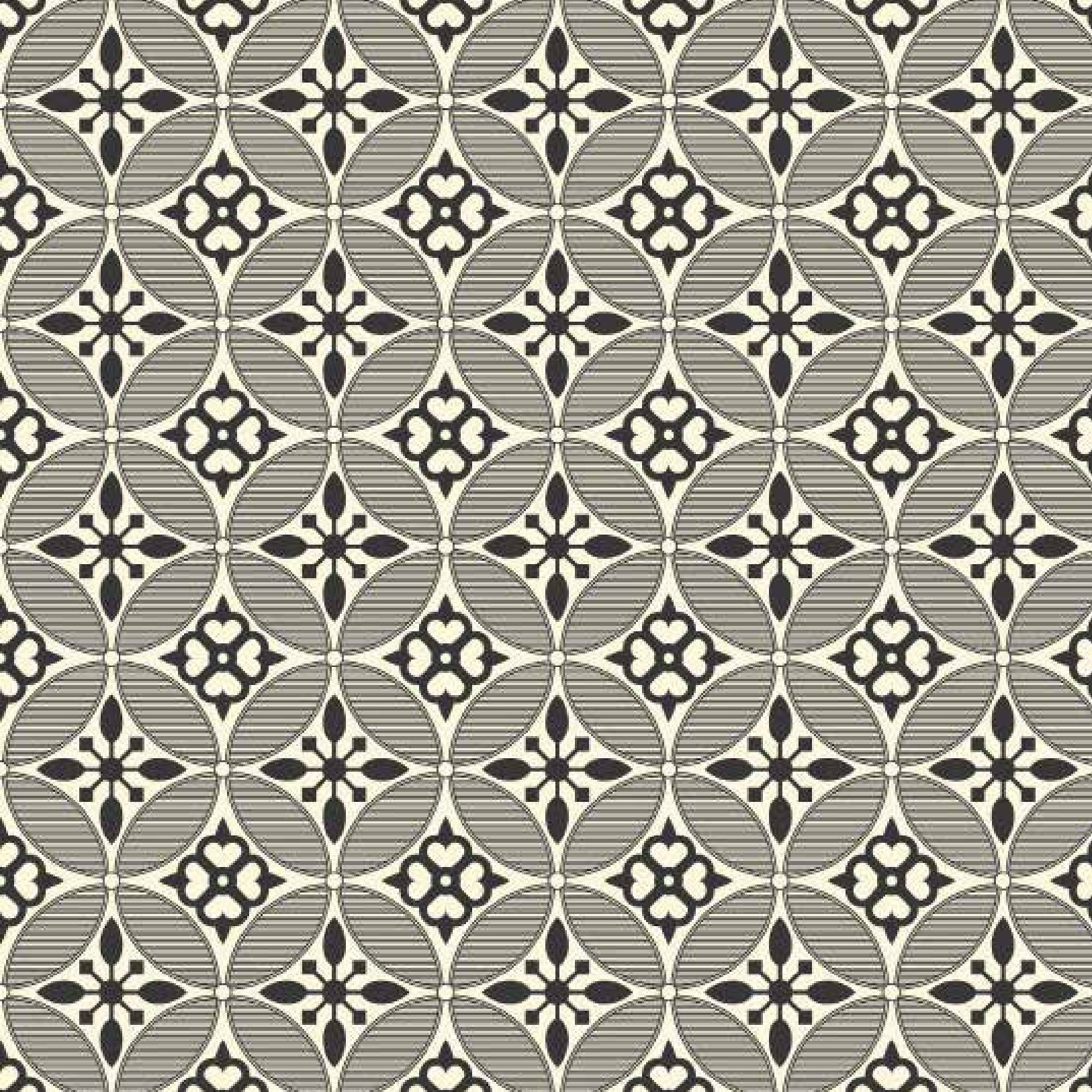
1 CABEZA DE CERDO
5 LTS. DE AGUA
1 APIO
1/2 REPOLLO
8 CEBOLLAS
4 CUCHARADAS DE ALIÑO COMPLETO
2 CABEZAS DE AJOS

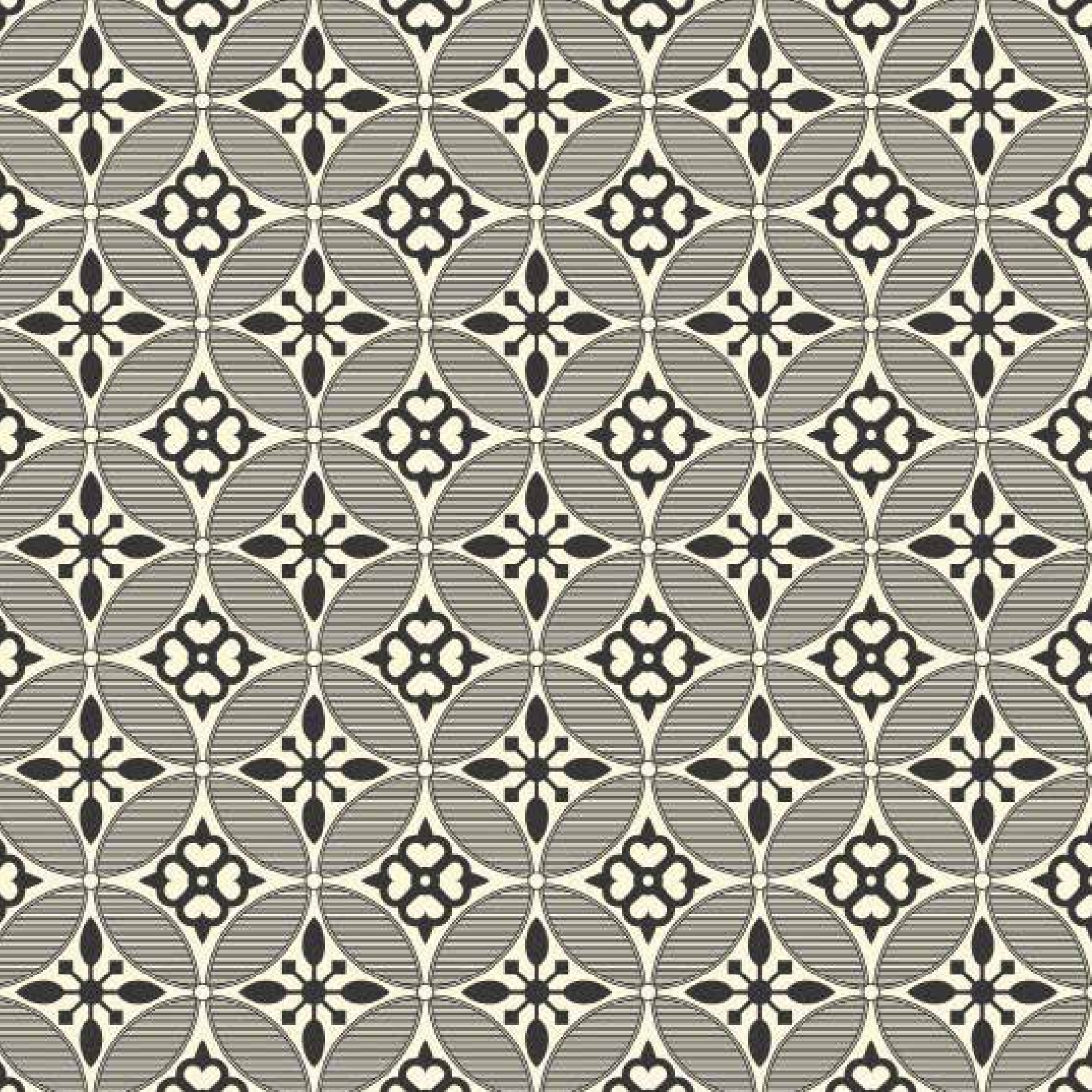
PAN AMASADO
1/2 KG. HARINA
1/2 TAZA DE MANTECA
2 CUCHARADAS DE LEVADURA
1 TAZA DE TOCINO O GRASA DEL CERDO
1 CUCHARADA DE SAL
2 TAZAS DE AGUA

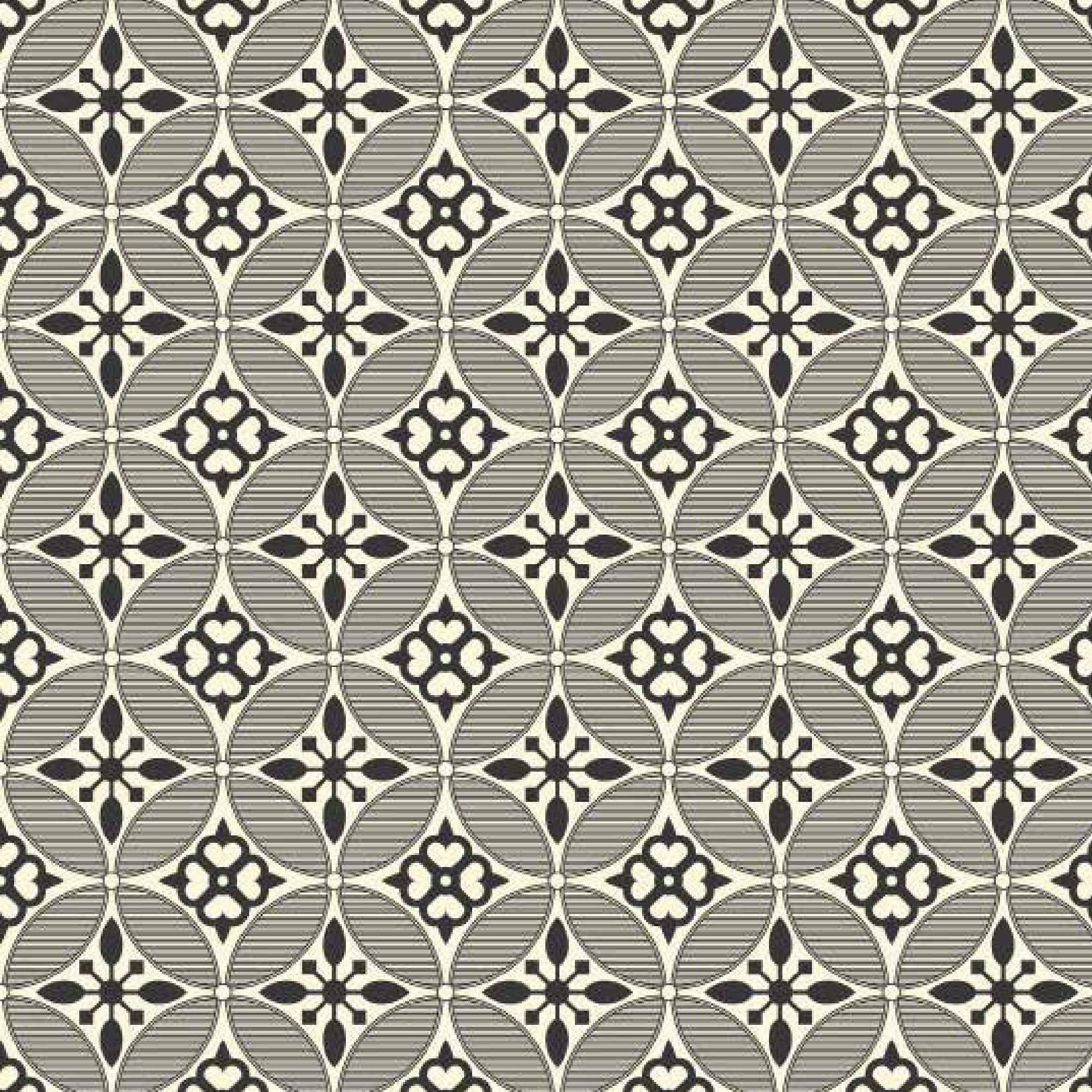
* SI FALTA AGUA LE VAN AGREGANDO DE A POCO Y SI SE PASAN DE AGUA LE VAN AGREGANDO HARINA

Ponga todos los ingredientes, para la cabeza del cerdo, en cocción por 2 a 3 horas a fuego lento. Una vez listo, tomar sólo la cabeza y llevarla a una bandeja grande. Antes de picar fino con un machete, revisar bien y retirar los dientes. Llevar a una fuente cuadrada y alta todo lo picado, apretar bien y dejar enfriar. Una vez frío, cortar en cuadritos y llevar a pocillo de greda con el pan amasado. Además, se puede triturar todo el caldo para ponerlo sobre el exquisito queso de cabeza. También se deben amasar muy bien todos los ingredientes del pan. Dejar leudar por 15 minutos. Hornear los pancitos para acompañar este maravilloso queso cabeza con un excelente vino o cerveza negra.

un producto de **coexca S.A.**







A LOS POROTOS GRANADOS PÓNGANLES UNA CHULETA Y VERÁN CÓMO CAMBIAN. A ESOS PARIENTES, QUE CAEN DE IMPROVISTO, DELÉITENLOS CON UNA BUENA MALAYA O CON UNA MARRAQUETA CON PERNIL.

AQUÍ ENCONTRARÁN 36 RECETAS QUE ESTIMULAN A COCINAR CON LA FAMILIA Y CON LOS AMIGOS. ENSÚCIENSE, EXPERIMENTEN Y DIVIÉRTANSE. SEAN PACIENTES, NO CORRAN, PERO VÁYANSE **AL CHANCHO CON BARAÑAO** Y CON ESTOS CORTES CAMPO NOBLE.

CAMPO NOBLE

El origen del buen cerdo

9 789568 558185