



DELICIOSAS RECETAS A TODO CHANCHO



CAMPO
NOBLE
El origen del buen cerdo

www.camponoble.cl



**CAMPO
NOBLE**

El origen del buen comer

www.camponoble.cl



PERNIL AL MERKÉN

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.



**CAMPO
NOBLE**
El origen del buen comer

www.camponoble.cl



PIERNA ENTERA A LA SAL

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.



CAMPO
NOBLE

El orgullo del bico verde

www.camponoble.cl



SOLOMILLO CON JAMÓN SERRANO Y VERDURAS ASADAS

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

1 Kg. solomillo de cerdo
200 Grs. jamón serrano o prosciutto
2 Pimentones
Merkén, cilantro y toques de mantequilla
2 Tazas de vino blanco
1 Cebolla
Sal y pimienta

Cocinar el solomillo en una olla con el vino y las cebollas cortadas pluma o cuadros. Luego poner los pimentones crudos al fuego de la cocina y dorarlos 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 ésta se empañe. Agitar para comenzar a pelar sólo los pimentones. Llevar a un plato el solomillo cortado. Sobre éste disponer 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.



CAMPO
NOBLE

El origen del buen cenón

www.camponoble.cl

coexca S.A.

www.coexca.cl