

Este 18

PÁSALO CHANCHO

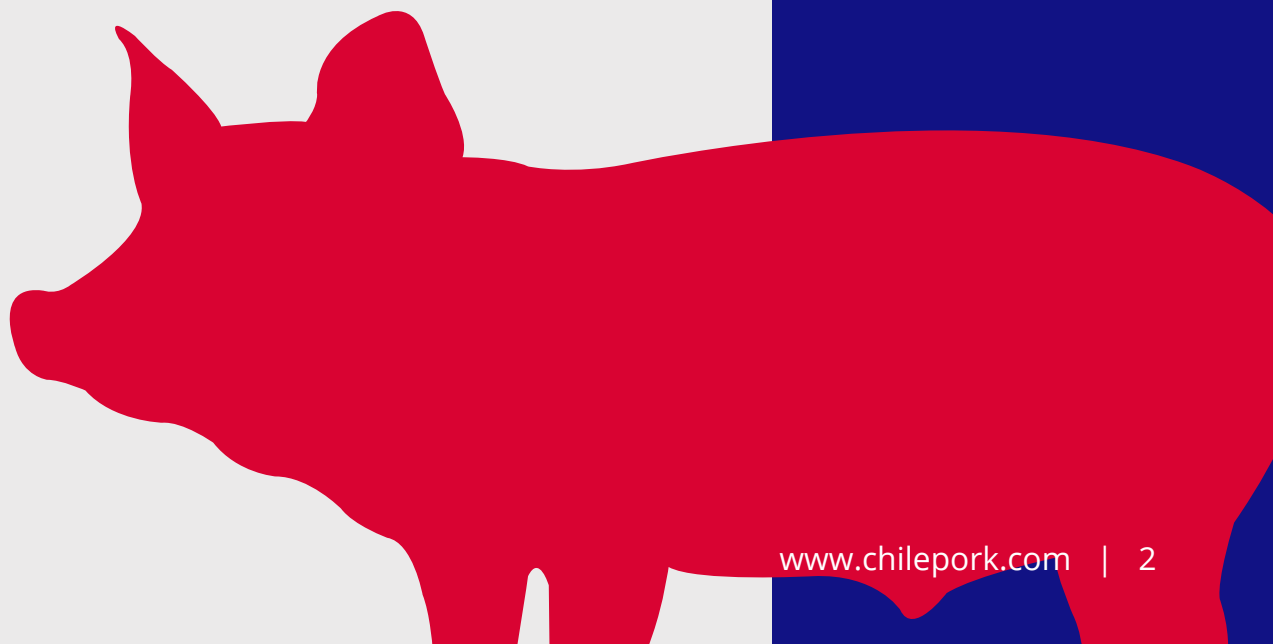
con


ChilePork

RODRIGO BARAÑO

Tabla de Contenidos

- 04 Malaya de Cerdo Criolla
- 06 Costillar de Cerdo a la Miel
- 08 Chuleta Vetada de Cerdo al Curry
- 10 Pulpa de Cerdo Rellena
- 12 Plateada de Cerdo con Pastelera de Choclo
- 14 Consejos del Chef
- 15 Tips Parrilleros





100% Exquisita

MALAYA DE CERDO CRIOLLA



Preparación

Marinado: Coloca la malaya de cerdo en un bowl. Añade ajo entero, orégano, vinagre, vino blanco, jugo de limón y mostaza si lo deseas. Mezcla bien para cubrir toda la malaya con los ingredientes. Deja marinar idealmente por 24 horas en el refrigerador.

Cocción: Saca la malaya del refrigerador y cocínala en la parrilla (eléctrica, a gas, a carbón, o a leña) o en el horno a fuego alto durante aproximadamente 20 minutos, hasta que quede dorada y crujiente.

Servir: Sirve la malaya acompañada de zapallo asado u otros vegetales, o colócala en un pan amasado, marraqueta o ciabatta con un poco de mayonesa para un delicioso sándwich.

Ingredientes

- Malaya de cerdo
- Ajo entero (al gusto)
- Orégano
- Vinagre (unos toquécitos)
- Vino blanco (un poco)
- Jugo de limón
- Mostaza (opcional)
- Aceite de oliva



Para un dorado perfecto, asegúrate de usar los aliños recomendados y cocinar a fuego potente.



COSTILLAR DE CERDO A LA MIEL



Ingredientes

- Costillar de cerdo
- Sal (abundante, por ambos lados)
- Miel
- Azúcar
- Tomates
- Ají verde
- Aceite de oliva
- Sal (para los tomates)
- Orégano o albahaca (opcional)



Para un mejor corte, usa siempre un cuchillo bien afilado.

Preparación

Marinado: Unta el costillar de cerdo con abundante sal por ambos lados. Luego, aplica una capa generosa de miel y un poco de azúcar. Masajea bien la carne para que absorba todos los sabores. Deja marinar en el refrigerador durante 12 a 24 horas.

Cocción: Saca el costillar del refrigerador y cocínalo a la parrilla con leña, carbón o al horno. Coloca el costillar con el lado de la miel hacia abajo para que se dore. Cocina a fuego lento durante aproximadamente 1 hora y media, hasta que el costillar esté bien dorado y tierno.

Acompañamientos: Mientras se cocina el costillar, asa los tomates y el ají verde en la parrilla. Añade un poco de sal y orégano o albahaca a los tomates asados.

Servir: Una vez listo el costillar, córtalo en porciones y sívelo acompañado de los tomates y ají verde asados.





Tradicional

CHULETA VETADA DE CERDO AL CURRY



Ingredientes

- Chuletas de cerdo vetadas
- Curry en pasta
- Vino blanco (o algún líquido sobrante de otra preparación)
- Mostaza
- Miel (opcional)
- Sal
- Pebre caliente
- Sopaipillas
- Papas chauchas (o papas laminadas o fritas)

Preparación

Preparación del adobo: Mezcla el curry en pasta con un poco de vino blanco (o algún líquido sobrante), mostaza, miel (si lo deseas), y sal. Crea una mezcla homogénea.

Adobar las chuletas: Unta las chuletas de cerdo vetadas con el adobo preparado. Asegúrate de cubrir bien ambos lados.

Cocción: Coloca las chuletas en la parrilla caliente. Cocina hasta que estén bien doradas por fuera y cocidas a tu gusto. Si lo prefieres, puedes cocinar las chuletas en una grilla o plancha caliente.

Servir: Sirve las chuletas directamente en la grilla caliente si es posible, para mantenerlas a buena temperatura. Acompáñalas con pebre caliente, sopaipillas, y papas chauchas (delgadas y crujientes). También puedes optar por papas fritas o cocidas según tu preferencia.



Para un toque extra, coloca la grilla caliente en el centro de la mesa para que todos puedan disfrutar del aroma y el sonido de las chuletas recién cocinadas.

PULPA DE CERDO RELLENA



Ingredientes

- Pulpa de cerdo
- Merquén (o el aliño de tu preferencia)
- Cebolla
- Longaniza
- Tocino
- Queso (opcional)
- Cerveza o vino blanco
- Aceite de oliva
- Jugo de limón
- Orégano fresco, perejil, cilantro o ciboulette



Como toque final, añade un chorrito de aceite de oliva, un toque de jugo de limón, y espolvorea con orégano fresco, perejil, cilantro o ciboulette, según tu preferencia.

Preparación

Adobo: Unta la pulpa de cerdo con merquén, cerveza o vino blanco, y deja marinar idealmente de un día para otro para que absorba los sabores.

Relleno (opcional): Si deseas, puedes abrir la pulpa por la mitad para rellenarla con cebolla, longaniza, tocino y un poco de queso. Luego, enrolla la pulpa y sujétala con palitos de brocheta para que no se desarme durante la cocción.

Cocción: Coloca la pulpa en la parrilla a fuego lento. Cocina entre 20 y 40 minutos, dependiendo del grosor, hasta que esté bien cocida. Deja reposar unos 5 minutos antes de cortar para que los jugos se distribuyan.

Montaje: Corta la pulpa en láminas y sirve en un plato verde para resaltar los colores. Acompaña con berenjenas grilladas, papas asadas y champiñones.



The image shows two black plates of food. The top plate is partially visible, showing several slices of pork chops with a pink center and browned edges, served with yellow corn kernels and fresh green herbs. The bottom plate is more prominent, featuring a larger portion of pork chops, corn, and a tomato slice. A blue brushstroke graphic is overlaid on the right side of the top plate.

El Mejor Sabor

PLATEADA DE CERDO CON PASTELERA DE CHOCLO



Ingredientes

- 1 plateada de cerdo
- Sal con especias (a gusto)
- Romero fresco
- Hojas de albahaca
- Tomate (opcional)
- Piña (opcional)
- Pastelera de choclo (acompañamiento)



Pela una piña y corta trozos pequeños. Colócalos sobre la plateada para un contraste de sabores dulce y salado. Este consolidado de recetas está listo para ser enviado y compartir estas deliciosas preparaciones. ¡Disfruta cocinando!

Preparación

Preparar la Plateada:

Lava y seca la plateada de cerdo.

Realiza pequeños cortes en la grasa para evitar que esta haga demasiada llama si cocinas en parrilla o se queme en el horno. Sazona la plateada con sal con especias, asegurándote de cubrir bien todos los lados.

Cocción:

En la Parrilla: Coloca la plateada en la parrilla con la grasa hacia abajo para que se dore bien. Cocina a fuego lento durante unos 10 minutos por cada lado.

En el Horno: Precalienta el horno a 180°C. Coloca la plateada en una bandeja y hornea durante aproximadamente 10-15 minutos, dorando bien la grasa.

En Sartén: Si prefieres hacerlo en sartén, cocina a fuego medio-alto, dorando primero la grasa y luego cocinando por el otro lado.

Acompañamientos:

Pastelera de Choclo: Calienta la pastelera según las instrucciones del paquete o prepárala casera si lo prefieres.

Hierbas Frescas: Lava y seca las hojas de romero y albahaca. Colócalas en agua fría para que se mantengan frescas y crujientes.

Montaje del Plato:

Coloca la plateada cocida en un plato negro para resaltar los colores.

Acompaña con pastelera de choclo.

Decora con hojas de albahaca y romero fresco.

Si lo deseas, añade trozos de tomate asado o fresco.

Consejos del *Chef*



¿Cómo descongelar la carne de cerdo?

Para lograr la mejor experiencia al preparar carne congelada, sigue estos consejos: Descongélala en el refrigerador de 24 a 48 horas antes, según el tamaño del corte. No vuelvas a congelar la carne una vez descongelada, ya que esto afecta sus propiedades. Después de descongelarla, déjala reposar al aire libre durante 5 a 10 minutos para que recupere su color y aroma natural.



Las 3 mejores salsas para tus acompañamientos:

- Salsa BBQ
- Salsa de vino blanco
- Salsa de miel y mostaza

Escoge una fuente de cocción adecuada al tipo de corte que deseas preparar.

El termómetro de carnes es tu mejor aliado para saber si tu corte está listo.



Tips *Parrilleros*

Si cocinas carne trozada, corta y condimenta justo antes de llevarla al fuego.

Limpia muy bien tu parrilla antes de prender el fuego

- Precalienta la parrilla
- Usa sólo pinzas o espátulas
- No perfores la carne
- No utilices un cuchillo o tenedor, ya que se pierde jugo y sabor

Antes de comenzar a cocinar, asegúrate de que la parrilla esté bien caliente.

Esto ayudará a sellar los jugos de la carne y a obtener una deliciosa corteza dorada al exterior.

¡Un buen precalentamiento es la clave para una parrillada perfecta!

¿Cómo cortar la carne?

Córtala de manera perpendicular a las fibras musculares, así no te quedará dura.

Precalentar la parrilla

Al menos 15 - 20 minutos, esto te garantiza una carne jugosa y un marcado sabor ahumado.

SIGUE NUESTRAS REDES
SOCIALES PARA VER LOS
VIDEOS DE LAS RECETAS

www.chilepork.com



@chilepork



/ChilePork



@chilepork3411



ChilePork