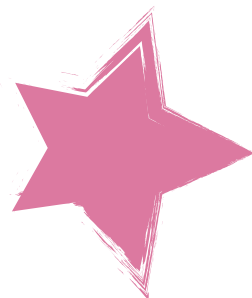


Cocina Tradicional



**INTER
PORC**
Interprofesional
Porcino de Capa Blanca

con
**Nuestra Estrella
de Capa Blanca**
(vol. III)



PRÓLOGO

El cerdo de capa blanca en la gastronomía española (INTERPORC)

La gastronomía es un aliado natural del trabajo de promoción internacional de los alimentos de la despensa española. Nada mejor que una buena receta para poner en valor nuestras raíces culinarias, nuestra Historia y la gran potencia de nuestros ingredientes para enriquecer también la cocina local de otros países. El trabajo que está haciendo INTERPORC en este ámbito combina la exquisitez de la carne de cerdo de capa blanca español con todo un abanico de platos y alternativas culinarias que se adaptan a los gustos de los diferentes mercados.

ICEX está apoyando a las empresas del sector en colaboración con INTERPORC en su estrategia de ampliación y diversificación de mercados; de diferenciación del cerdo español en la gama alta del mercado y en la potenciación del canal digital para acceder a mercados asiáticos y europeos.

Este libro de recetas que ha promovido INTERPORC es una muestra más del trabajo de formación e información que está desarrollando y que necesitan tanto prescriptores como consumidores finales para poner de manifiesto la versatilidad del producto y todas las combinaciones posibles que ofrece. A ello se unen las clases de formación en corte de jamón, las sesiones magistrales en Escuelas Culinarias y en restaurantes de prestigio de mercados como China, Japón, Corea, Vietnam o México.

Estamos orgullosos del marco de colaboración que hemos creado entre la Interprofesional e ICEX. Estamos convencidos de las importantes sinergias que existen entre ambas entidades y de que los beneficios redundarán directamente en una mejor promoción e imagen internacional del cerdo de capa blanca español.

Madrid, 8 de octubre de 2018

María Peña Mateo
Consejera delegada de ICEX España Exportación e Inversiones

ÍNDICE

MARCO HISTÓRICO	
El consumo de la carne de cerdo en la historia	6
DESPIECE DEL CERDO	9
TÉCNICAS DEL SIGLO XXI	14
RECETAS	
JOSÉ DE DIOS QUEVEDO	16
Cocido montañés de alubia, berza y compango	18
Carrilleras de cerdo con puré trufado	20
Oreja de cerdo en salpicón de apio y jengibre y mayonesa de chile chipotle	22
JOAQUÍN DE FELIPE	24
Pastrami madrileño	26
Lágrimas de cerdo con encurtidos	28
Arroz de matanza con queso de Mahón curado	30
NICOLÁS REYES	32
Croquetas de chorizo de potes	34
Albóndigas de papada de cerdo con guisantes	36
Carrillera de cerdo	38
TONI MAYOR	40
Buñuelos de carrillera con sus jugos y confitura de uva a la pimienta rosa	42
Guiso de rabo de cerdo con alcachofas, topinambo y emulsión de rúcula y lima	44
Taco de panceta glaseada en su jugo, boniato rojo asado y alioli de pimentón ahumado	46

JESÚS ALONSO	48
San jacobito de cinta de lomo	50
Solomillo con salsa de setas	52
Pasta fresca con salsa bolognesa de cerdo	54
CARLOS POSADAS	56
Lengua de cerdo en escarlata con aceitunas estofadas al jerez	58
Milhojas de boletus y papada con ragut de cañaillas	60
Solomillo de cerdo con salsa périgueux	62
JAVI ESTÉVEZ	64
Orejas de cochinillo con patatas revolconas y tapenade de aceituna negra	66
Mollete de lomo de orza al estilo de azafrán, cebolla frita y queso manchego	68
Carpaccio de manitas con chips de alcachofa y cigala	70
RICARDO ÁNGEL ROMERO FALCO	72
Jarrete de cerdo con puré de patata asada	74
Manitas de cerdo al horno, salsa de callos y carabineros	76
Huevos rotos de corral con picadillo y patatas paja	78
EL CORTE DE JAMÓN Sergio Bellido García	80
AGRADECIMIENTOS	

MARCO HISTÓRICO DEL CERDO

El consumo de la carne de cerdo en la historia

Desde que se tienen vestigios del consumo de carne de cerdo en la historia de las culturas / Edad del Bronce, el cerdo como animal domesticado y el consumo de su carne, ha recibido el aprecio y a la vez rechazo ideológico/teológico con un “San Benito” de “animal impuro”.

La historia del cerdo ha estado siempre ligada a la del hombre (en pinturas rupestres en Altamira se distingue ya el jabalí), ya sea por su consumo de carne o como animal totémico. Se conservan datos de iconografía del cerdo en culturas como la celta, gálica o romana.

Según las notas de Carlos Azcoytia (1), en un libro publicado por el antropólogo chino Kim Seung-Og, en 1994, habla ya de la importancia que tuvo el cerdo en la cultura china del Neolítico y en el antiguo Egipto se registraron en alto relieve la imagen del cerdo en escenas de cocina. Sin embargo, el consumo del cerdo, en Egipto pasó por etapas de aceptación y consumo ordinario a etapas de rechazo cuando fue considerado portador de la lepra. En la antigua cultura egipcia, el cerdo también desempeñó un papel importante en la mitología.

Fueron los griegos quienes pusieron en valor el consumo de todas las partes del cerdo. Existen numerosas referencias a su despiece y preparación, aunque no era habitual en su dieta cotidiana. Sus preparaciones eran para ocasiones festivas y en los estamentos sociales más pudientes, incluso los menudos, casquería y cada uno de los cortes del despiece eran tratados y elaborados como verdaderos manjares. La grasa del cerdo era un elemento usado como producto de belleza (2).

Platos como caldo negro o la sopa negra, guiso de carne de cerdo con su sangre y vino, morcilla, lechón asado, cerdo relleno, menudos, patas asadas, costillar, embutidos, hígado y cómo no, los preciados jamones, constituían entre otros verdaderos manjares.

Aspicius, en *De re roquinaria* (3) detalla recetas como: morcillas hechas con riñones o pequeñas vulvas en albóndigas muy apreciadas y exaltadas como exquisiteces. Era tal la destreza en la elaboración de cada pieza del cerdo que hasta el hígado se hipertrofiaba, dándole de comer en exceso higos secos y en el momento de sacrificarlos se les daba vino con miel.

En Roma, en el tratado de Dietética de Isaac Ben Sálman (990 de nuestra era) ya se afirmaba lo saludable que era la carne de cerdo, animal del que se aprovechaba todo el despiece.

Los jamones producidos en la Península Ibérica ya gozaban de muy buena fama desde mucho antes (siglo I a.C.) y en la época romana, la matanza del cerdo ya se registró como un apartado importante en el oficio de carnicero (4).

Si bien es verdad que su consumo seguía siendo más común en los banquetes, acompañando otros manjares de caza (entre otros jabalís), pescados, aves, etc., se podía consumir de forma cotidiana en algún plato de verduras guisadas con patas de cerdo o con la manteca.

En la Edad Media, el consumo del cerdo y su forma de elaborarlo, continuó, gracias a la herencia romana, sin embargo, era reservado casi

exclusivamente para ricos, señores y nobles.

En la Península Ibérica, la matanza tal y como la hemos heredado hoy se afianzó en la Edad Media. Aunque en desigual proporción y por razones de pobreza, riqueza, o creencias religiosas de abstinencia carnal, la carne de cerdo hacía acto de presencia en ocasiones festivas, donde los jamones llamados tocino de pernil, lomos o los costillares, eran para la nobleza (aún hoy, los jamones siguen siendo una de las piezas máspreciadas y de más valor económico) y por el contrario los despojos eran para la servidumbre, como siguió siendo durante muchos siglos hasta hace poco tiempo. Actualmente en la cocina moderna, existe una creciente demanda de casquería y despojos, gracias al buen hacer de cocineros de prestigio.

En las despensas y cocinas monacales o religiosas, hacía presencia el cerdo en forma de cecinas y embutidos donde también existía el consumo irregular, sobre todo y dependiendo de la orden, por las prohibiciones de carácter religioso de abstinencia de carne en varios periodos a lo largo del año. Solo en algunos casos dentro del campesinado pobre, pero de manera casi inexistente, el tocino se consumía para enriquecer esas humildes sopas de pan y ajo.

Durante los siglos siguientes XIV y XV hasta casi el XVI la demanda de la carne de cerdo continuó con más o menos la misma aceptación, según las condiciones socioeconómicas.

Sólo con la irrupción de nuevos elementos en la cultura gastronómica en Europa, a raíz del descubrimiento de América, los jamones se convirtieron en un elemento muy demandado en el avituallamiento que se enviaba en los barcos hacia América, no solo por su sabor, sino por su capacidad de aguantar más el paso del tiempo y las condiciones de temperatura y humedad en los

barcos. Esta cada vez mayor demanda de piernas y paletas de cerdo, hizo además que en el siglo XVIII el jamón se enviara no solo a América sino a Inglaterra y Portugal, mientras su consumo en España seguía siendo habitual como antes y en las mismas condiciones socioeconómicas. A pesar de la llegada de nuevos ingredientes como el pimentón o el tomate, los embutidos no sufrieron cambios en su forma de elaboración o adobo sino hasta finales del siglo XVIII.

En este siglo y en el *Nuevo arte de La cocina española* de Juan Altamiras (5), uno de los recetarios (se hicieron hasta 5 ediciones en vida de su autor) más importantes en la historia de la gastronomía española, al no tratarse de recetas palaciegas o para nobles, se hace referencia a la “matanza” y describe el “recado” que debían llevar los embutidos: no hay rastro de pimentón ni ajo en los embutidos, que actualmente caracterizan la gran mayoría de los embutidos nacionales. Si se indica para su elaboración una mezcla de deliciosos ingredientes como cebollas, canela, clavos, piñones, avellanas, pimienta, orégano, tomillo, hinojo, anís, sal y hasta naranja.

Durante los últimos 200 años, el consumo y desarrollo de la carne de cerdo ha sufrido un cambio, acorde con desarrollo económico e industrial y sobre todo con las costumbres culinarias de las clases sociales que más demandaban su carne.

La novedosa irrupción francesa de restaurante y su influencia en las técnicas de cocina, hizo que la forma de preparación, al menos en las cocinas más pudientes, de la carne de cerdo, diera paso a un refinamiento o guisos afrancesados y que los platos típicos se quedaran principalmente en las fondas o cocinas familiares. Sin embargo, es importante destacar que la materia grasa que normalmente se usaba en España y hasta el primer tercio del siglo pasado, para las preparaciones culinarias era mayoritariamente y hasta el siglo pasado, la

manteca de cerdo y no el aceite de oliva, aunque sí se usaba en la cocina.

El interés por la higiene en los restaurantes dio paso al desarrollo de los mataderos y una regularización de la matanza en el periodo estacional (de noviembre hasta abril) del cerdo, sin que se perdiera la costumbre rural de la matanza.

Durante la creación del recetario de este libro y las conversaciones con los cocineros, desde los más veteranos a los más jóvenes, queda evidente el arraigo que se mantiene en la memoria la tradición de la matanza y de su importancia en la cultura gastronómica de España.

El cerdo, además de ser un recurso cárnico importante en todos los estamentos sociales, es un elemento indiscutible en nuestra cultura gastronómica con una historia que en la Península Ibérica se asienta desde tiempos romanos.

En cada una de las provincias de nuestra geografía, se repiten platos típicos o tradicionales y otros de nueva creación, en donde el cerdo y todos sus productos, como ingrediente principal, comparte protagonismo en otros casos con distintas carnes y con preparaciones que incluyen la dulcería tradicional española; conviven el cocido montañés, el cocido madrileño, la fabada asturiana, el cochinillo asado, la tortilla paisana, las croquetas de jamón serrano, el lacón gallego, la manteca colorá andaluza, las migas extremeñas, la chistorra, los callos, las manitas de cerdo, la oreja, los morros, la lengua, los sesos, la morcilla (en especial la de Burgos), la sobrasada mallorquina, el fuet, las butifarras, los chorizos, los salchichones, las longanizas, los torreznos, las alubias de Tolosa, el cocido catalán, los magros con tomate, el potaje de berros, el morteruelo, y cómo no, polvorones, mantecados, ensaimada mallorquina, cortadillos de cidra, perrunillas extremeñas (ricas galletas con canela y limón) y las deliciosas tortas de txantxigorri

o torta tradicional navarra, hecha con chicharrones de cerdo, azúcar y canela, receta que se remonta hasta el siglo XVIII.

La carne de cerdo vive actualmente un momento de “reconciliación” con el consumidor del siglo XXI cada vez más interesado en obtener un equilibrio en su alimentación. Dicho sea de paso, este equilibrio es esencialmente dado por un mayor conocimiento e información de lo que consumimos, un interés por la procedencia de los ingredientes, técnicas de cocción cada vez más ligeras y preparaciones sensatas y acompañadas con el ejercicio físico y raciones moderadas.

Predomina el respeto por la materia prima y la sostenibilidad, donde hay una conciencia clara con el aprovechamiento en la cocina. Ahora más que nunca, el tradicional dicho “del cerdo hasta sus andares” responde a una realidad.

Gracias al buen hacer de los cocineros de hoy, comprometidos con las técnicas y conceptos.

(1) Azcoytia Carlos *Historia de la cocina y la gastronomía. Revista digital historiadelacocina.com*

(2) (4) Gázquez Ortíz, Antonio, *Porcus, puerco, cerdo. El cerdo en la gastronomía española*, Alianza Editorial, Madrid, 2000

(3) Aspicus, *De re coquinaria. Gastronomía en la antigua Roma Imperial*. Ediciones R&B 1995.

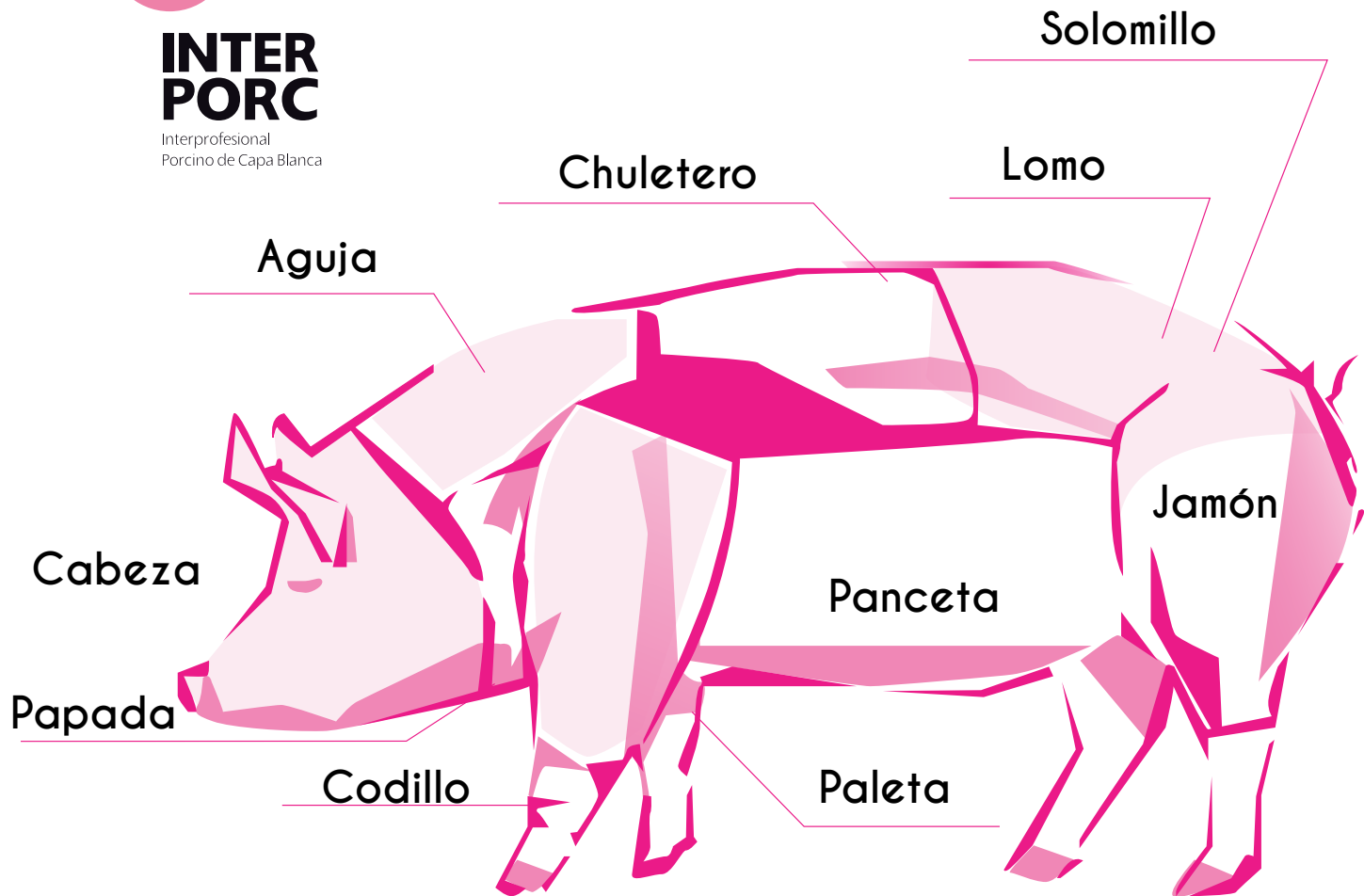
(4) Juan Altamiras, *Nuevo arte de la cocina española*. VICKY HAYWARD. Ariel ediciones, 2017

DESPIECE DEL CERDO



**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Con más de 60 piezas, entre los cortes, vísceras y huesos, el cerdo resulta un animal muy generoso y versátil en las cocinas.

Nuestro despiece para este volumen, no es precisamente técnico, sino culinario. Junto a las recetas que aquí se publican, esperamos sirvan de inspiración para la elaboración de infinidad de recetas, algunas tradicionales y otras mas actuales.

CABEZA entera, careta y morros

Tanto la cabeza de cochinillo entera crujiente, asada y la cabeza de cerdo al estilo extremeño (embutido), son tres opciones distintas y deliciosas de degustarla.

La cabeza sin los sesos se acostumbra a adobar con pimentón para hacer a la parrilla.

LENGUA

Es una absoluta exquisitez... muy baja en materia grasa y con gran aporte de proteínas. La lengua guisada posee una textura muy suave y de sabor característico que hace que los platos preparados con ella resulten refinados. La lengua en salsa de vino, en salsa verde, encebollada, en salsa española o una lengua alcaparrada son unas de las muchas maneras de acompañarla.

OREJA

Una vez limpia y guisada, este “despojo” y tapa típica en los bares españoles, se puede preparar a la gallega con pimentón como se prepara el pulpo a feira, frita, a la plancha, guisada, al ajillo, rebozada, a la brasa o en guisos de legumbres dándoles una consistencia melosa.

PAPADA

Es un corte que procede de la parte del cuello del cerdo, con una cantidad de materia grasa similar a la panceta, pero si cabe, aún más sabrosa. Se puede adquirir fresca, curada o adobada. Se usa la papada en guisos, a la plancha o al horno. En la Sierra de Huelva se prepara en los meses de verano una tapa llamada “el distraído” que consiste en una base de tomate de temporada, encima lonchas finas de papada adobada con toques de tomillo y orégano y se termina con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

MANITAS

En contra de la creencia popular, las manitas o patas de cerdo, tienen muy poco contenido de grasa. Aportan a cambio una gran cantidad de colágeno y tanta proteína como el solomillo. Son fáciles de cocinar y se guisan a la asturiana con salsa de sidra, manzana y romero, estofadas, en salsa picante, al horno o en salsa de almendras, a la andaluza al estilo cordobés... no hay región de España, en la que no se utilicen, solas o en guisos.

CODILLO

No es lo mismo que el lacón. El codillo procede de las patas traseras. No solo es típico en Alemania, en España se hace asado al horno; una vez se cocina en olla rápida, se sazona con naranja y miel y se asa al horno o en salsa castellana.

LACÓN

Existen ya referencias de su existencia en siglo XVII. Típico de Galicia y como más se conoce es servido con grelos. Es la pieza que procede de las patas delanteras del cerdo, cuando aún es lechón. Se somete a un proceso de salmuera y oreado, nunca ahumado. Tiene un alto contenido de proteínas. También se hace a la gallega, asado y con pimentón.

JARRETE

Muy de moda en las cartas de restaurantes, es el mismo corte, pero en una sola pieza de lo que se conoce como ossobuco que normalmente es cortado horizontalmente en trozos. También procede de las patas y resulta muy jugoso. Habitualmente, cuando está deshuesado se vende como morcillo.

PANCETA

Corte de los músculos ventrales, puede llevar corteza o no. Normalmente lleva piel, capas de tocino o grasa y entreverado de carne. La panceta siempre es fresca, mientras el bacon o tocineta es la panceta ahumada.

No podemos dejar de mencionar los deliciosos torreznos, o la panceta frita. Afortunadamente, los torreznos han regresado con fuerza en las cartas de grandes restaurantes o barras y no solo los tradicionales. Además de su elaboración típica / famosos los de Soria, es frecuente degustarlos una vez se han preparado a baja temperatura y luego se les da un golpe de plancha... un verdadero manjar.

COSTILLAR

Exquisita pieza que cada vez más se prepara a baja temperatura, al vacío o en salsa barbacoa y se finaliza bajo el grill. Esta forma de cocción hace que la carne quede jugosa y melosa, que se deshaga sin necesidad de usar un cuchillo. No nos olvidamos de las tradicionales y riquísimas patatas con costillas adobadas.

CHULETAS

Chuletas de riñonada, de lomo y de aguja. Tradicionales en las cocinas españolas, en las barbacoas, fritas, con salsa de mostaza, adobadas, al ajillo, guisadas, en cerveza, a la cidra, a la plancha, a la riojana... resultan siempre muy sabrosas y fáciles de preparar.

CARRILLERA

Corte de carne que procede de los músculos que se sitúan a ambos lados de la mandíbula. Tiene alto contenido de colágeno y también grasa, que normalmente se limpia antes de su cocción. Es uno de los platos que se han recuperado en la restauración, es fácil de encontrar en el mercado y resulta muy sabroso.

Generalmente se toma en guisos con vino tinto. Con Pedro Ximenez y con oporto resultan irresistibles.

RABO

Uno de los subproductos del cerdo menos usado popularmente y sin embargo es parte de varias recetas tradicionales. El delicioso y conocido botillo leonés, está hecho además de otros ingredientes, con rabo de cerdo. Se hace también al horno, frito (común en Albacete) y como más se cocina es guisado, con verduras y vino, tinto, oloroso o con oporto. El resultado de este plato es de una melosidad y suavidad únicas, gracias a la cantidad de colágeno que tiene esta pieza.

FALDA

Corte muy económico de precio y muy apropiado para guisar. Normalmente es usada para hacer rollos de carne. Cuando se guisa adecuadamente adquiere una textura muy suave, no se seca y es perfecta para platos con carne desmechada.

LOMO O CINTA DE LOMO

Después del solomillo, es la pieza más magra y como el solomillo, sabroso. Se obtiene al deshuesar las tiras de chuletas. Se usa para asados, la pieza entera y resulta muy apropiado para los rollos rellenos de carne y para otras preparaciones como el lomo de Sajonia o los san jacobos.

SOLOMILLO

Uno de los cortes más apreciados, es jugoso, tierno y de muy buen sabor.

Su cocción además es corta por sus características y pequeño tamaño.

Qué decir de su preparación... a la parrilla, al horno, con pimienta, con salsas... o a la plancha con un toque de escamas de sal...

PALETILLA o PALETA

Son las patas delanteras del cerdo. Se somete al mismo proceso de curación que el jamón aunque posee menos carne / menor tamaño, pero su sabor es mas dulzón que el del jamón. Una forma muy sabrosa de consumirla, es deshuesada y horneada con romero, tomillo, sal, pimienta y vino de Jerez.

JAMÓN

Sí, el curado, y dentro de los jamones curados están:

Jamón curado: de cerdos de capa blanca con curación distinta y que deriva en **jamón curado de Bodega (mínimo 9 meses), Reserva (entre 12 y 15 meses) y Gran Reserva (más de 15 meses).**

Jamón Serrano. Con un periodo de curación de mínimo 7 meses y un método tradicional de curación.

DOP Teruel. Denominación de Origen Protegida, con una curación mínima de 14 meses.

IGP Trévez. En la Alpujarra Granadina, de 14 a 24 meses de curación.

IGP Serón, en Almería, con una curación mínima de 16 meses.

Jamones del Consorcio de Jamón Serrano. Independientemente del tiempo de curación medio de 12 meses, deben cumplir el requisito de que los cerdos son de procedencia española o criados en España.

Más del 90 % de los jamones elaborados en España, son jamones curados de cerdo de capa blanca. El otro porcentaje es de jamones ibéricos.

Es tan amplia la industria de embutidos procedentes del cerdo que nos haría falta otro volumen para contar la tradición, cultura e inmensa variedad que existe en España.

La divulgación de las tradiciones, el esfuerzo, el trabajo profesional industrial o artesano hará que se desmitifiquen conceptos erróneos de los alimentos o ingredientes que han estado presentes desde cientos de años en nuestra cultura gastronómica. Evolucionar no es olvidar o soltar lo que ha sustentado nuestra cultura, evolucionar es conocimiento y uso inteligente que de él se desprende.

Con unas 60 piezas distintas entre cortes de carne, vísceras y huesos, el despiece del cerdo es quizás el animal más generoso y versátil en la cocina. No en vano reza nuestro ya popular dicho... "del cerdo, hasta los andares".

Con frecuencia compramos sólo los cortes mas conocidos, y olvidamos que se pueden hacer originales recetas, si bien es verdad que unas piezas contienen más materia grasa que otras, el consumo de las primeras será entonces más esporádico.

Las piezas más magras del cerdo son muy saludables.

Hay infinidad de recetas en la cocina española tantas como regiones hay. La cocina y sus platos forman parte de la identidad y herencia cultural. Los hábitos alimenticios han evolucionado y no precisamente a un olvido de ciertos ingredientes, sino a un equilibrio entre ellos.

La tradición no está reñida con la evolución. Actualmente se han recuperado piezas o cortes de carne de cerdo que han enriquecido las cartas de los restaurantes y por extensión los platos domésticos.

Esperamos que las recetas que compartimos en este volumen, así como el siguiente y resumido "despiece", pensado más en los cortes de hoy, sirvan de inspiración en las cocinas de los lectores.



**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca

Anexo: Técnicas del siglo XXI

Cocción a baja temperatura. La cocina y el gusto por cocinar han alcanzado actualmente sectores en los que antes solo las amas de casa o los cocineros profesionales tenían cabida. Ahora el interés por conocer la procedencia de los ingredientes, métodos de cocción adecuados a cada uno de ellos y sobre todo el disfrute de una buena comida ha hecho que incluso en los niños, a través de programas de máxima audiencia, se haya despertado el afán por cocinar y usar lo que la tecnología actual nos ofrece. Dado que en este libro existen recetas de cocción a baja temperatura, y que son aplicables al ámbito doméstico, incluimos un resumen de esta técnica y una guía resumida de los elementos precisos para su uso en casa.

Las ventajas de este tipo de cocción, son que los alimentos, en el caso de las carnes, que es el tema que nos ocupa, al ser cocinados en un medio líquido (directo, al vacío, o no vacío) a una constante y baja temperatura, por encima de 65 - 70 °C y durante un prolongado periodo de tiempo, queden muchísimo más jugosas y con una textura melosa. Cuando las carnes sobrepasan estas temperaturas se contraen bruscamente y pueden llegar a perder todos sus jugos. El tiempo de cocción dependerá del peso y grosor de las piezas que se deseen cocinar. En las carnes de cerdo, en la casquería, los tendones y cartílagos adquieren una textura melosa, como los guisos de antes que se hacían a fuego muy lento y durante varias horas, pero sin conseguir la temperatura constante.

Por otra parte, el gasto energético de este tipo de cocción, a pesar de las horas necesarias, no repercute en un aumento de consumo de energía, incluso es muchísimo menos que una cocina eléctrica o de inducción, empleada las mismas horas.

Existen tres opciones domésticas de esta técnica de cocción, no tan nueva, que ya desde hace más de dos décadas se están usando en hostelería.

Los hermanos Roca del Celler de Can Roca, desarrollaron una placa de inducción ROCOOK usada con una olla normal y un líquido o agua. La baja temperatura se regula con un sensor de T° y una sonda de T° que controla la temperatura interior del alimento. Si bien no es la opción mas barata, sí que permite otros usos de esta placa para cocciones normales.

La segunda opción es el horno SOUS VIDE / al vacío. Sería la versión de la RONER profesional. Es más grande que la ROCOOK y la cocción se debe hacer al vacío, por lo que necesitaríamos una máquina de envasar al vacío y bolsas plásticas. Hay varias versiones de este sistema, más económico que la ROCOOK.

En este segundo sistema, los alimentos se envasan ya aliñados o condimentados al vacío, y pueden mantenerse una vez cocinados en las bolsas, hasta su consumo. Al hacerse una carne al vacío, la apariencia final no es muy vistosa, pero normalmente a este tipo de carnes se les da un golpe de calor o plancha antes de servir.

Por último y no menos útil, está la SLOW COOKER u olla de cocción lenta. Con precios muy asequibles, dependiendo de la capacidad de la olla, que va desde los 3 a los 7 litros. No necesita envasar al vacío los alimentos. Su función es la misma que las anteriores, pero con distinto procedimiento.

The background is a solid light pink color. In the lower right quadrant, there is a large, stylized spiral graphic. The spiral is composed of several concentric, slightly irregular circular bands of varying shades of pink, creating a sense of depth and movement. The word "Recetas" is written in a white, sans-serif font, positioned over the upper part of the spiral.

Recetas



**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



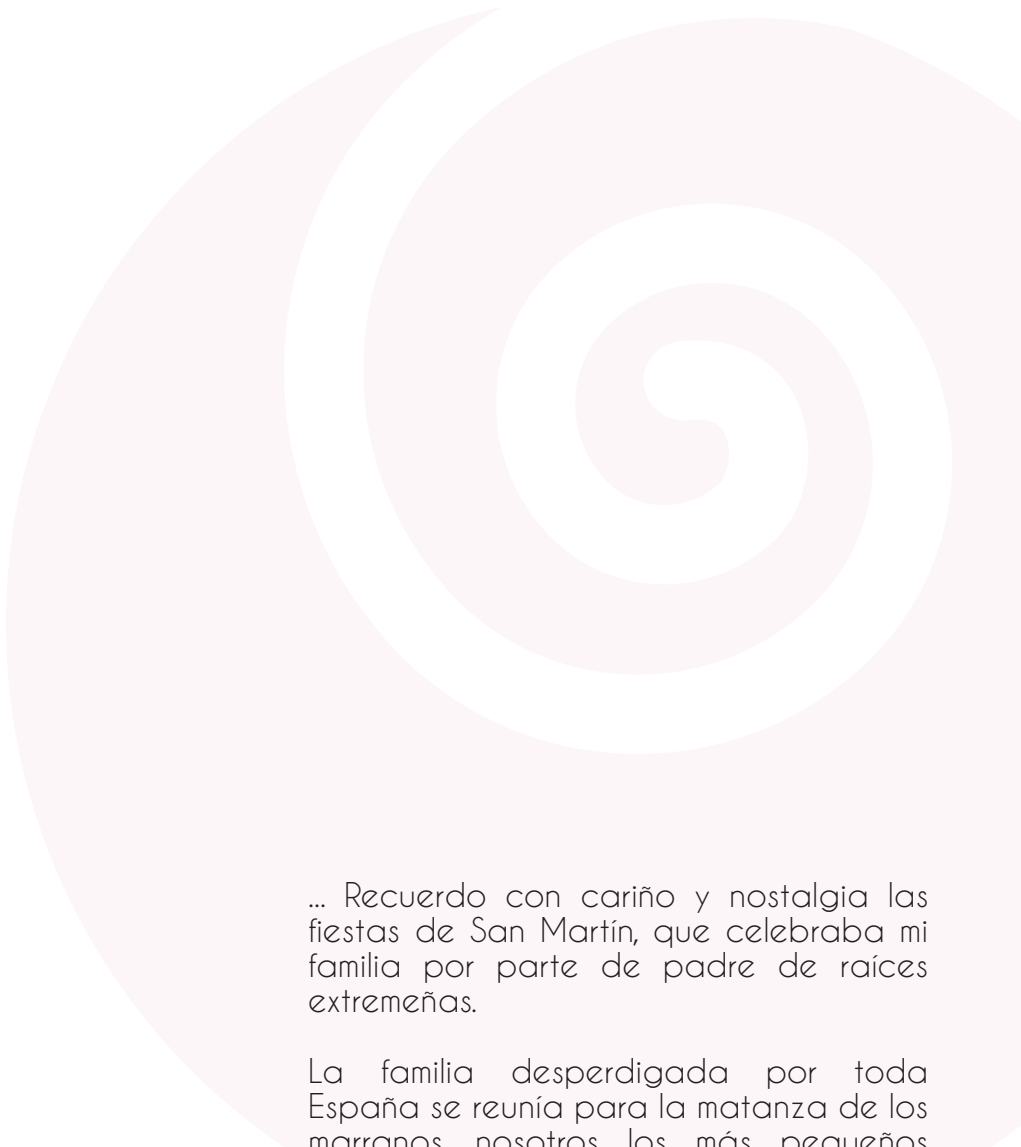
JOSÉ DE DIOS QUEVEDO

Jefe de Cocina Restaurante La Bien Aparecida

NOTAS SOBRE EL COCINERO

Comenzó su formación en la Escuela de Hostelería de Cantabria. Su pasión por la cocina lo llevó a formar parte del Cenador de Amós (Jesús Sánchez). Prosiguió su formación con otros chefs como Pedro Subijana y Joan Roca, para posteriormente viajar a Francia y así poder colaborar y aprender con Michel Bras.

Es actualmente uno de los jóvenes cocineros con más proyección. Jefe de Cocina de La Bien Aparecida, sigue creando una carta elegante, sofisticada y sabrosa donde las verduras son co-protagonistas de sus platos, junto a una excelente materia prima de pescados, carnes o aves.



... Recuerdo con cariño y nostalgia las fiestas de San Martín, que celebraba mi familia por parte de padre de raíces extremeñas.

La familia desperdigada por toda España se reunía para la matanza de los marranos, nosotros los más pequeños contribuíamos con nuestras madres en la farsa de los chorizos y morcillas, mientras los mayores continuaban con su afanada tarea.

Un fervor de emociones y festejos familiares que el cerdo nos dio a tantas familias de antaño en nuestra cultura y que ojalá todavía perdure...





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



COCIDO MONTAÑÉS DE ALUBIA, BERZA Y COMPANGO

José de Dios Quevedo

Jefe de Cocina Restaurante La Bien Aparecida - Madrid

El cocido montañés, forma parte de nuestra cultura gastronómica del norte de España, junto a la fabada, el cocido lebaniego o el pote asturiano. Existe registro de su elaboración ya en el siglo XVII. El compango es el acompañamiento cárnico de embutidos de estos guisos.

Elaboración

Dejar las alubias en remojo (en cazuela con agua durante 24 horas). Poner a cocer todo en agua, añadiendo todos los ingredientes, excepto la morcilla, que se cuece aparte, al igual que la berza.

Cocer en olla exprés: desde que empieza el piloto a girar hay que dejarlo 25 minutos. También se puede hacer en una olla rápida.

Sacar el compango y reservar.

Cocer las alubias en cazuela para que liguen un poco; quitar la cacerola del fuego y dejarlo reposar.

Lavar la berza hoja por hoja, escurrir y enrollar las hojas. Cortar la berza en juliana, blanquear una vez y cocer en olla exprés.

Montaje del plato

Calentar el cocido, añadiendo la morcilla y la berza, rectificar sazón y servir en cazuela.

COCIDO MONTAÑÉS de alubia, berza y compango

Ingredientes para 4 raciones:

- 1 kg de alubias
- 2 chorizos potes
- 1 morcilla asturiana
- 1/2 kg de panceta
- 1/2 kg de tocino entreverado
- 1/2 kg de costillas
- 400 g de berza
- 3 litros de agua





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



José de Dios Quevedo

Jefe de Cocina Restaurante La Bien Aparecida - Madrid

CARRILLERAS DE CERDO CON PURÉ TRUFADO

Preparación de las carrilleras de cerdo

Las carrilleras de carne se limpian de grasa. Enharinarlas y salpimentar. Calentar aceite y freír a 180°C.

Cortar en mirepoix la verdura y la manzana, pochar y añadir el vino; rehogar.

Cocinar las carrilleras, la verdura y manzana cubiertas de caldo o agua a fuego medio tapado, hasta que estén tiernas o utilizar la olla rápida, dejándolas cocer 30 minutos a fuego medio a partir del momento que comience a soltar vapor.

Montaje del plato

Colar y reducir el caldo de cocción y añadir la reducción del vinagre de Módena y azúcar moreno; cocer todo y colar, añadir maicena, sal y pimienta hasta conseguir la textura adecuada.

CARRILLERAS DE CERDO CON PURÉ TRUFADO

Ingredientes para 4 raciones:

800 g de carrillera
8 cebollas
6 puerros
4 manzanas
6 tomates
0,5 litros de vino blanco
6 zanahorias
2 dientes de ajo
Aceite

Caldo de cocción
Reducción de vinagre de Módena: 20 ml
Azúcar moreno: 30 g
Maicena
Sal y pimienta
Puré de patata trufado





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



José de Dios Quevedo

Jefe de Cocina Restaurante La Bien Aparecida - Madrid

OREJA DE CERDO EN SALPICÓN DE APIO Y JENGIBRE Y MAYONESA DE CHILE CHIPOTLE

Elaboración

Cocer la oreja en olla exprés rápida con los ajos, laurel, granos de pimienta, agua, vino y sal, durante 35 – 40 minutos. Dejar reposar hasta que enfíe del todo (mejor de un día para otro).

Para la elaboración del salpicón, picar muy fino (mejor con cuchillo y no en picadora) todos los ingredientes y macerar 30 segundos para que se mezclen todos los sabores.

La mayonesa se elabora, poniendo en el vaso de la turmix el huevo, el chile, sal y el limón. Triturar e ir incorporando poco a poco y en forma de chorro fino y continuo el aceite, hasta que quede homogéneo. Ha de estar bastante aireada, para que la textura en boca sea más untuosa.

Freír la oreja en abundante aceite a 190° y durante 5 minutos. Dejar reposar unos 25 minutos y volver a freír a máxima temperatura para que sufra el efecto “torrezno” y sufle ligeramente la piel para que quede crujiente. Servir entera con el picadillo repartido por encima y parte en el plato. Hacer lágrimas con la mayonesa de chipotle y terminar con hierbas frescas para dar frescor al plato.

OREJA DE CERDO EN SALPICÓN DE APIO Y JENGIBRE y mayonesa de chile chipotle

Ingredientes para 4 raciones:

- 1 oreja de cerdo
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 10 granos de pimienta
- 2 litros de agua
- 100 ml de vino blanco
- 1 cucharada de sal

Salpicón:

- 1 rama de apio fresco
 - 25 g de jengibre pelado
 - 1 cebolla morada
 - 1 limón / zumo y ralladura
 - 10 cl de aceite de oliva virgen extra
 - Sal y pimienta negra recién molida
- #### Mayonesa de chile:
- 1 cucharada de pasta de chile chipotle
 - 1 huevo fresco
 - 300 ml de aceite de girasol
 - Gotas de limón o vinagre y una pizca de sal





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



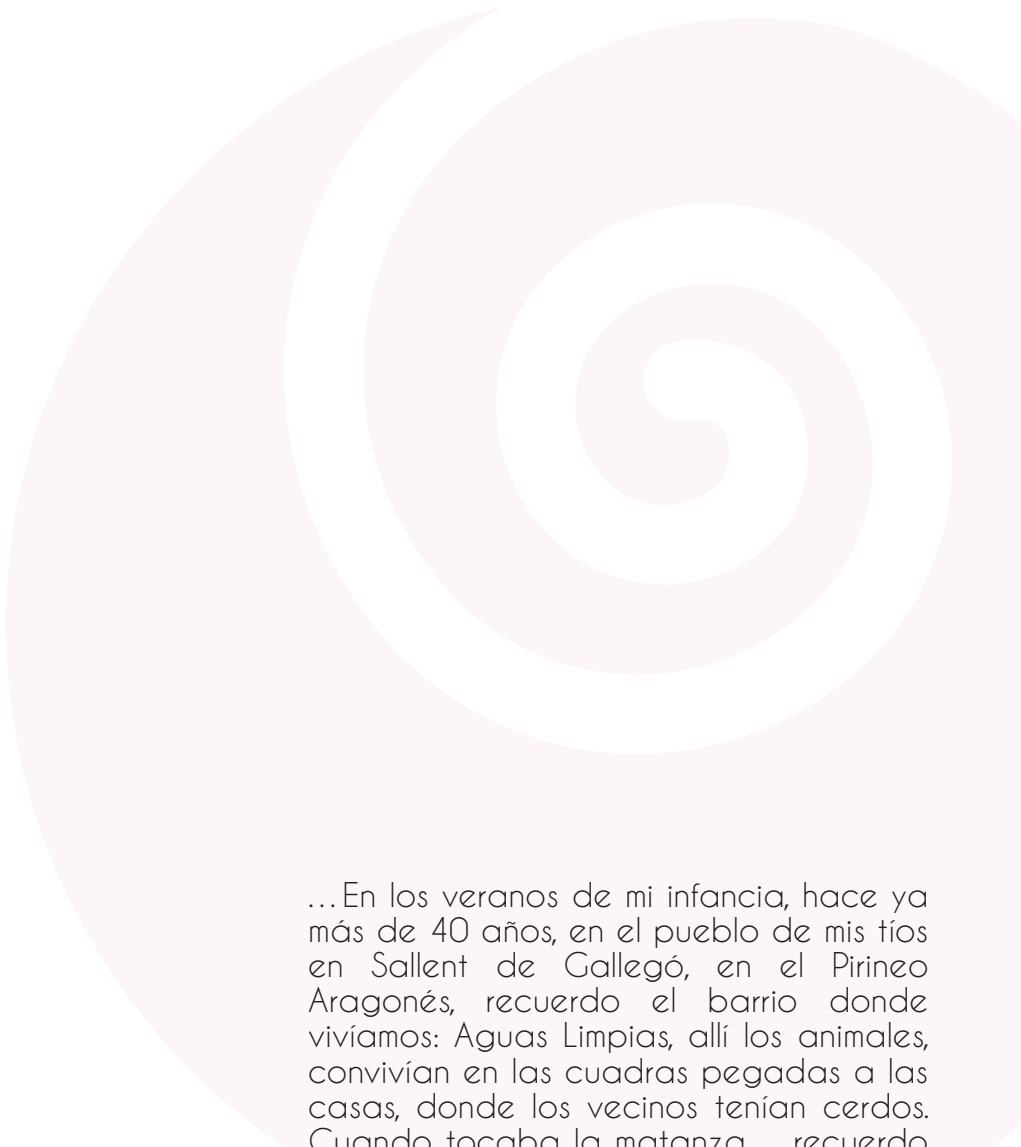
JOAQUÍN DE FELIPE

**Jefe de cocina Restaurante Dogma y La casita del Pradal
Madrid**

NOTAS SOBRE EL COCINERO

Referente en el panorama gastronómico español, con más de 34 años de experiencia. Desde sus comienzos de la mano de Luis Irizar el -Padre de La gastronomía vasca- y a su paso por las cocinas entre otras de El Chaflán, Hotel Urban, Hotel Villa Real, Aspen, Florida Retiro y actualmente como chef ejecutivo en Restaurante Dogma y La casita del Pradal; Joaquín de Felipe ha desarrollado una cocina basada en producto de temporada.

Como él mismo dice: sus productos estrella son las setas, el bacalao, atún y cómo no, el cerdo.



...En los veranos de mi infancia, hace ya más de 40 años, en el pueblo de mis tíos en Sallent de Gallegó, en el Pirineo Aragonés, recuerdo el barrio donde vivíamos: Aguas Limpias, allí los animales, convivían en las cuadras pegadas a las casas, donde los vecinos tenían cerdos. Cuando tocaba la matanza... recuerdo la primera vez que lo vi, mi sorpresa y casi miedo eran los gruñidos del animal... montón de gente alrededor también gritando y las madres de la casa echándonos a los niños de las cuadras por si se soltaba el marrano y podría ser peligroso. Estuve en shock un tiempo... era un niño de ciudad, tembloroso ante los gruñidos y gritos que luego entendí eran de fiesta...





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Joaquín de Felipe
Jefe de cocina Restaurante Dogma y La casita del Pradal - Madrid

PASTRAMI MADRILEÑO

PASTRAMI MADRILEÑO

Ingredientes para 4 raciones:

500 g de contra de cerdo
1 manojo grande de hierbabuena
250 g de cebollas
3 dientes de ajo
250 g de tomates
150 g de pepinillos
2 huevos
2 tazas de aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta
2 limones
2 litros de vinagre de arroz
Pan de foccacia

Elaboración

Macerar la contra de cerdo durante 6 horas con sal, pimienta y vinagre de arroz.

Asar en horno de ahumar durante 12 horas a 65°.

Preparar una mayonesa con los huevos, aceite, limón, sal y pimienta o si se prefiere usar mayonesa preparada.

Con la cebolla y el tomate preparamos un sofrito que aliñamos con hierbabuena.

Abrir y tostar las foccacias, extender la carne laminada fina, ir aliñando con mayonesa, sofrito y pepinillos.

Montar como un sándwich.





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Joaquín de Felipe

Jefe de cocina Restaurante Dogma y La casita del Pradal - Madrid

LÁGRIMAS DE CERDO CON ENCURTIDOS

Elaboración

Las lágrimas es la carne que hay entre las costillas.

Pasar las lágrimas por las brasas o plancha y salpimentar. Hacer rollos con la carne envolviéndolas en film.

Envasar al vacío y cocinar al vapor 12 horas a 65°C.

Cortar en rodajas el rollo de lágrimas y dorar en plancha y calentar en el horno.

Cortar los encurtidos y colocar alrededor del plato para acompañar la carne.

Con el jugo de la carne y un poco de caldo de los encurtidos, reducir la salsa para acompañar.

Montar el plato y aliñar con el jugo de la carne.

LÁGRIMAS DE CERDO CON ENCURTIDOS

Ingredientes para 6 raciones:

1 kg de lágrimas

200 g de cebolla perla encurtida

100 g de alcaparrón encurtido

100 g de berenjena de Almagro encurtida

150 g de colíflor encurtida

Sal y pimienta





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Joaquín de Felipe

Jefe de cocina Restaurante Dogma y La casita del Pradal - Madrid

ARROZ DE MATANZA CON QUESO DE MAHÓN CURADO

Elaboración

En una cazuela ponemos a cocer todas las partes del cerdo con el pimentón, cebolla, ajo, laurel, zanahoria, aceite, sal y pimienta.

Lo vamos sacando según está cocido, lo vamos limpiando de huesos y picando todo mezclado.

Con el sofrito y el picado de cerdo se va rehogando, añadimos el arroz y lo mojamos con el caldo de boletus, al final de la cocción ponemos 75 g del queso rallado con la mantequilla y para terminar el chocolate, sal y pimienta si fuera necesario, y un poquito de aceite para terminar de darle cremosidad.

Montar los platos con el arroz de base y las galletas de queso.

Las galletas de queso se hacen poniendo una cucharadita de queso rallado en una sartén antiadherente a fuego medio, hasta que doren, retirar con una espátula y dejar enfriar.

ARROZ DE MATANZA con queso de Mahón curado

Ingredientes para 6 raciones:

- 6 unidades de rabillo de cerdo
- 100 g de hígado de cerdo
- 150 g de oreja de cerdo
- 250 g de careta de cerdo
- 4 unidades de patas de cerdo
- 3 unidades de lengua
- 100 g de panceta fresca de cerdo
- 100 g de cebolla
- 100 g de zanahoria
- 40 g de ajos
- 50 g de pimentón dulce
- 2 hojas de laurel
- 150 g de sofrito de cebolla y tomate
- 400 g de arroz tipo arborio
- 2 litros de caldo de boletus
- 150 g de queso de Mahón curado
- 50 g de mantequilla
- 25 g de chocolate al 80%
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva virgen extra





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



NICOLÁS REYES

**Jefe de cocina Restaurante Cañadío
Madrid**

NOTAS SOBRE EL COCINERO

Nació en Venezuela, pero de ascendencia española. Su pasión por la cocina comenzó justamente en el catering que sus padres tenían. Después de su formación académica en cocina, pasó por los fogones del Hotel Real y el Hotel Chiqui, para después aprender en las cocinas del Celler de Can Roca.

... Recordando mi infancia en Cantabria, todos los años de mi juventud hacía rutas de senderos o a Picos de Europa con mis amigos! ¡Siempre acabábamos en casa de la abuela de un buen amigo! ¡Ella tenía vacas, gallinas, ovejas y cerdos, y la verdad siempre me llamaba la atención por lo graciosos que eran los cerditos que criaba! Cuando les llevábamos de comer me di cuenta de que son animales súper inteligentes. Y fue porque observándoles cómo se comportaban, vi que donde se bañaban no bebían agua! En realidad, me di cuenta que además de inteligentes son muy ordenados y limpios. Ya de mayor, leyendo e investigando del cerdo, me enteré de que...
¡su carne es considerada una de las más sanas del mundo! Curioso, ¿no? ...





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Nicolás Reyes
Jefe de cocina Restaurante Cañadío - Madrid

CROQUETAS DE CHORIZO DE POTES

CROQUETAS DE CHORIZO DE POTES

Ingredientes para 4 raciones:

1 kg de harina
1,5 kg de chorizo de Potes
700 ml de aceite de girasol
83 g de sal
Pimienta negra molida
6 litros de leche
Pan rallado: lo necesario para
empanar croquetas
Huevo líquido: lo necesario para
empanar croquetas

Elaboración

En sartén, se saltea el chorizo.

Calentar el aceite de girasol y añadir la harina y remover.

Mientras, ir calentando la leche sin que llegue a hervir.

Añadir la leche a la harina y remover hasta que espese.

Añadir el chorizo, mezclar bien y añadir la sal y la pimienta y ajustar de sal.

Colocar en bandejas engrasadas para que no se pegue la mezcla.

Posteriormente hacemos bolas de 35-40 g que pasamos por harina, huevo y pan rallado; una vez formadas las croquetas se guardan en refrigeración.

A continuación, se sacan las croquetas ya empanadas del frío y se meten en freidora a 180° C durante 2 minutos.

Se escurren y se ponen sobre plato.





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Nicolás Reyes

Jefe de cocina Restaurante Cañadío - Madrid

ALBÓNDIGAS DE PAPADA DE CERDO CON GUISANTES

ALBÓNDIGAS DE PAPADA DE CERDO CON GUISANTES

Ingredientes para 4 raciones:

1000 g de carne de cerdo picada
350 g de papada de cerdo picada
3 de cebollas
25 g de perejil picado
375 ml de leche
9 huevos
38 g de sal
12 g de pimienta negra
250 g de tomates
3 dientes de ajos
3 hojas de laurel
7 cebollas
200 ml de vino de Oporto
25 g de sal
65 ml de aceite de oliva (0,4º)
1 litro de agua
Guisantes y patatas para acompañar

Elaboración de la masa de albóndigas

Cortar las cebollas muy finas y añadir a las carnes picadas.

Añadir los huevos, perejil y mezclar.

Rectificar en sal y pimienta.

Elaboramos bolas de aproximadamente 35 g; las enharinamos y después freímos en sartén con aceite.

Salsa de las albóndigas

En un rondón poner el aceite hasta que esté caliente.

A continuación, echar los ajos, la cebolla y el laurel (hasta que la cebolla caiga).

Incorporar los tomates troceados y esperar a que coja algo de color. Añadir el oporto y esperar hasta que reduzca.

Batir la salsa mediante batidora.

Una vez preparada la salsa, se añaden las albóndigas y se dejan 10 minutos a fuego lento para queden más jugosas y reduzca la salsa.





INTER PORC

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Nicolás Reyes
Jefe de cocina Restaurante Cañadío - Madrid

CARRILLERA DE CERDO

Elaboración

Limpiar las carrilleras de grasa y salpimentar.

Calentar en una cazuela un poco de aceite de oliva y freír las carrilleras, hasta que doren uniformemente... una vez doradas, se retiran de la cazuela y se reservan.

En la misma cazuela se añade la verdura troceada y las hierbas aromáticas, rehogando durante 30 minutos a fuego medio bajo.

Pasado este tiempo, incorporar el vino tinto y el caldo y dejamos cocer durante 2 horas, hasta que la carne esté blanda.

Retirar las carrilleras de la cazuela.

Pasar la salsa por un chino y reducir un poco. Rectificar sazón.

CARRILLERA DE CERDO

Ingredientes para 4 raciones:

4 unidades de carrillera de cerdo

6 dientes de ajo

100 g de cebolla

1 zanahoria

1 ramita de tomillo

2 hojas de laurel

1 litro de vino tinto

1 litro de caldo de carne

Aceite de oliva

Sal y pimienta





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca

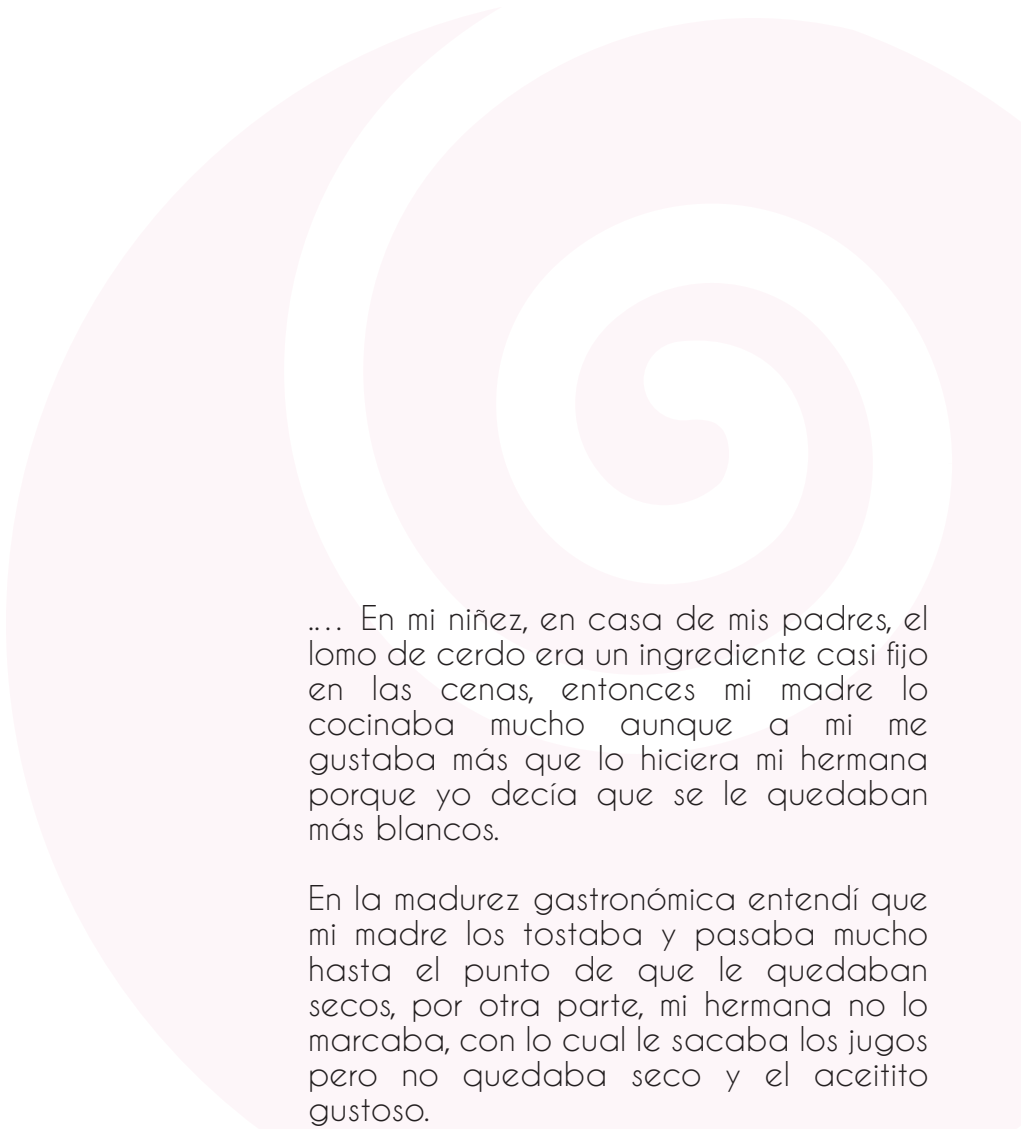


TONI MAYOR

**Propietario y Jefe de Cocina de Restaurante El Pòsit
Alicante**

NOTAS SOBRE EL COCINERO

Cocinero alicantino, empieza desde muy joven en la escuela de hostelería, para luego completar su formación con Jean Marc Sanz, Xavier Sacristà y Ricard Camarena entre otros. Desde hace 7 años abre la taberna Valenciana El Pòsit en Villajoyosa / Alicante.



.... En mi niñez, en casa de mis padres, el lomo de cerdo era un ingrediente casi fijo en las cenas, entonces mi madre lo cocinaba mucho aunque a mi me gustaba más que lo hiciera mi hermana porque yo decía que se le quedaban más blancos.

En la madurez gastronómica entendí que mi madre los tostaba y pasaba mucho hasta el punto de que le quedaban secos, por otra parte, mi hermana no lo marcaba, con lo cual le sacaba los jugos pero no quedaba seco y el aceitito gustoso.

Entiendo que para dicha cocción hay que tener en cuenta el grosor del lomo, ya que según sea el tiempo variará en demasía. Si es fino, se nos pasa en seguida, con el fuego muy fuerte. Si es gordo, habrá que marcarlo y bajar el fuego para que le llegue el calor al interior.

El equilibrio entre corte e intensidad del fuego es el secreto ...





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



BUÑUELOS DE CARRILLERA CON SUS JUGOS Y CONFITURA DE UVA A LA PIMIENTA ROSA

Toni Mayor
Propietario y Jefe de Cocina de Restaurante El Pòsit - Alicante

Elaboración

Sofreír en una olla la cebolla y la zanahoria en mirepoix (muy pequeña) y cuando tomen color, incorporar el ajo.

Añadir las carrilleras enteras previamente sazonadas y dar color.

Incorporar el tomate troceado y hacer un buen sofrito, desglasar con el vino tinto, reducir y cubrir de agua hasta cocer. Reservar.

Colar el jugo y reducir a textura de salsa.

Hervir la fruta con el azúcar y pasado un tiempo de cocción triturar con la pimienta rosa. Reservar.

Mezclar los sólidos de la orly y añadir poco a poco el agua. Comprobar su consistencia echando una gota en la freidora y ver si se recoge en una bolita y no se separa.

Cortar la carrillera, pasar por la orly y freír hasta que quede crujiente, sacar a una bandeja con papel absorbente.

BUÑUELOS DE CARRILLERA con sus jugos y confitura de uva a la pimienta rosa

Ingredientes para 4 raciones:

4 carrilleras de cerdo
 $\frac{1}{2}$ cebolla pelada
1 zanahoria pelada
1 diente de ajo pelado
1 tomate maduro
1 vaso de vino tinto
2 hojas de laurel
Sal, pimienta, curry y comino c/s

Para la orly:

200 g de harina de trigo
1 cucharadita de impulsor
Agua (la que admita la masa)
Sal, tomate deshidratado en polvo
(una cucharada)

Para la confitura:

200 g de carne de uva con piel
70 g de azúcar
1 punta de pimienta rosa





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Toni Mayor
Propietario y Jefe de Cocina de Restaurante El Pòsit - Alicante

GUISO DE RABO DE CERDO CON ALCACHOFAS, TOPINAMBO Y EMULSIÓN DE RÚCULA Y LIMA.

Elaboración

Hervir el rabo de cerdo con el bouquet garnie, cebolla y agua, y cuando esté cocido, deshuesar y reservar tanto el rabo como el caldo colado.

Rehogar la cebolla morada e ir añadiendo la alcachofa en gajos limpios.

Cuando estén en su punto añadir el ajo y el tomate frito, seguidamente el vino tinto y la soja.

Reducir y añadir el jugo del rabo (si ha hecho falta reducir un poco con anterioridad hacerlo ya que necesitamos todo el sabor y la textura de ese caldo).

Cuando la verdura este en su punto añadir el rabo troceado y acabar de rectificar de sazón y de espesor que nos dará el mismo producto por reducción.

Cocer el topinambo y pelar, triturar con el aceite y sazonar.

Para la emulsión triturar la rúcula con el aceite bien y añadir el resto de ingredientes, emulsionar con la túrmix hasta tener la textura deseada.

GUISO DE RABO DE CERDO con alcachofas, topinambo y emulsión de rúcula y lima.

Ingredientes para 4 raciones:

- 4 rabos de cerdo
- 1 bouquet garní (tomillo, pimienta, romero, cilantro y la hoja de apio)
- 1 cebolla
- 1 cebolla morada
- 2 cucharadas de tomate frito
- 2 alcachofas
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 vaso de vino tinto

Para la emulsión:

- Rúcula 20 g
- 1 lima rallada a la mitad y exprimida entera
- 1 huevo

Aceite de girasol 150 g

Para el puré de topinambo:

- 2 unidades de topinambo
- 1 chorrito de aceite de oliva
- Sal y pimienta





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Toni Mayor
Propietario y Jefe de Cocina de Restaurante El Pòsit - Alicante

TACO DE PANCETA GLASEADA EN SU JUGO, BONIATO ROJO ASADO Y ALIOLI DE PIMENTÓN AHUMADO

Elaboración

Hacer un adobo con el pimentón, limón, tomillo, sal, aceite, limón y vino blanco, adobar la panceta una noche o durante el día y hornear durante toda la noche en el horno de casa a 80 grados (algunas veces subirá a 100 grados y otras bajará a 70 grados, no importa). Reservar el jugo y enfriar la carne para cortar en 4 tacos.

Asar en el horno el boniato y hacer un puré con el aceite y un chorrito de jugo que, si no hay mucho, aliñamos un poco con los ingredientes del adobo.

Hacer un alioli con el huevo, el pimentón, el limón, un poco de sal y el ajo con la ayuda de la túrmix, aguantando bajo en contacto con el huevo y subiendo poco a poco a nivel que veamos bien la textura.

Marcar en una sartén por la piel la panceta, sacar del fuego y caramelizar la miel desglasando con el vinagre y todos los jugos de la cocción, añadir la panceta, la piel en contacto con la salsa y dejar que reduzca, una vez reducida dar la vuelta e ir remojándola para que brille.

TACO DE PANCETA GLASEADA en su jugo, boniato rojo asado y alioli de pimentón ahumado

Ingredientes para 4 raciones:

600 g de panceta con un porcentaje
equilibrado de grasa y carne

1 cucharada de pimentón ahumado

1/2 vaso de vino blanco

150 g de aceite de girasol

1 limón exprimido

Pimienta, sal, tomillo

100 g de miel

20 g de vinagre de vino

1 boniato rojo

Aceite de oliva

Sal y un poco de jugo restante de la
cocción de la costilla

1 huevo

1/4 limón exprimido

Sal

1 diente de ajo

1 cucharadita de pimentón ahumado

Nota: si tenemos algo de jugo de
carne podemos ayudar a la salsa o
algún jugo de rabo o manitas.





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



JESÚS ALONSO

**Jefe de Cocina Restaurante La Maruca
Madrid**

NOTAS SOBRE EL COCINERO

Desde su formación en el hotel escuela NODO, Jesús ha pasado por sitios como La Rejas, Tragaluz, Koldo Royo y La Nueva Fontana, donde coincidió con compañeros de oficio formados en Zalacaín.

Pasó 3 años en Els Tinars en Girona y otro año en La Gamba de Palamós. Aprovechando su estancia en Girona, realizó prácticas en el Celler de Can Roca y de ahí su salto a Madrid.

... y sobre el cerdo, qué decir ... Que no hay nada de él que no me guste y si me tuviese que quedar con algo de él, por romanticismo: pies de cerdo a la brasa para desayunar. Por gula, la panceta, y por vicio, el jamón ...





INTER PORC

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Jesús Alonso
Jefe de Cocina Restaurante La Maruca - Madrid

SAN JACOBO DE CINTA DE LOMO

Elaboración

Se frie el pimiento italiano y las patatas cortadas en dado. Se espolvorean con sal en escamas y se reservan calientes.

Es importante hacer en último momento los san jacobos.

Cogemos el lomo de cerdo, lo limpiamos de grasa y cortamos filetes de aproximadamente 60 g y refrigeramos mientras se hacen los demás. Este paso se puede hacer con antelación y freírlos en último momento. Para formar los San Jacobo, cogemos 2 filetes de cinta de lomo adobado de cerdo, dos lonchas de queso y colocamos las lonchas de jamón encima. Empanamos siguiendo el orden: primero lo pasamos por harina, posteriormente por el huevo líquido y finalmente por el pan rallado. Repetir este proceso por 4.

Reservar.

Calentar abundante aceite en sartén o freidora. Freír hasta que tomen un color dorado.

Servir colocando un poco de patata frita en dados, el San Jacobo y encima el pimiento verde italiano.

SAN JACOBO DE CINTA DE LOMO

Ingredientes para 4 raciones:

500 g de cinta de lomo adobada de cerdo

150 g de jamón serrano: 3 lonchas de 30 g

160 g de queso en lonchas:

2 lonchas por cada san jacobos

2 huevos

100 g de harina

180 g de pan rallado

160 g de patatas dados fritos

Aceite de oliva para freír

Pimientos verdes italianos de guarnición

Sal en escamas





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Jesús Alonso
Jefe de Cocina Restaurante La Maruca - Madrid

SOLOMILLO CON SALSA DE SETAS

SOLOMILLO CON SALSA DE SETAS

Ingredientes para 4 raciones:

400 g de solomillo de cerdo
120 g de salsa de setas
80 g de cebolla morada
60 g de salsa barbacoa

Para la salsa de setas

350 g de cebolla
700 g de tomate frito
300 ml de vino blanco
300 ml de Pedro Ximénez
1 kg de boletus fresco o congelado
800 g de setas de cerdo
600 ml de caldo de carne

Elaboración

Para elaborar la salsa de setas:

Limpiar las setas con ayuda de un paño húmedo y cepillo. Cortarlas y reservar.

Pochar la cebolla en aceite e incorporar las setas.

Posteriormente incorporar el tomate frito y por último los vinos.

Dejar reducir e incorporar el caldo de carne. Rectificar sazón.

La cantidad de salsa sobrante se puede embolsar al vacío y congelar.

Para utilizar la salsa posteriormente, se descongela en refrigeración durante 12-24 horas.

Preparación del solomillo de cerdo:

Cortar el solomillo en filetes de 150 g aproximadamente. Hacer a la plancha y cortar en tiras. Sazonar.

En un plato ponemos la salsa de setas; después colocamos la carne de cerdo, añadimos la salsa barbacoa y decoramos con cebolla morada.





INTER PORC

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Jesús Alonso
Jefe de Cocina Restaurante La Maruca - Madrid

PASTA FRESCA CON SALSA BOLOGNESE DE CERDO

Elaboración

Para la bolognesa de costillas de cerdo: se pican en brunoise (cubos de no más de 4mm) las cebollas, zanahorias y puerro. En una olla, calentar aceite y pochar las verduras, sin que se doren. Añadir las costillas y la panceta cortada en tiras. Una vez dorada la carne, se añade el vino y se salpimenta.

Añadir el caldo poco a poco, mientras se va absorbiendo e incorporar el concentrado de tomate disuelto previamente disuelto en un poco de caldo y las hierbas.

Cocinar a fuego lento hasta que la carne de las costillas se desprenda del hueso. Añadir la leche y dejar cocinar unos minutos mas.

Retirar los huesos y desmenuzar la carne, rectificar sazón.

Los macarrones de pasta fresca o cualquier otra pasta corta fresca, se deben cocer en un recipiente con agua hirviendo durante 4 minutos; es importante que la pasta quede "al dente" y que no se pase.

Calentamos en una sartén el tomate frito con la salsa boloñesa.

A continuación, añadimos los macarrones o pasta elegida cocidos y salteamos y añadimos todo en cuenco rectangular o cualquier otro refractario y añadimos 120 g de queso parmesano rallado.

Introducimos en horno para gratinar el queso (200 °C durante 1,5 minutos).

Tras sacar del horno, decoramos con la albahaca fresca picada.

PASTA FRESCA CON SALSA BOLOGNESE DE CERDO

Ingredientes para 4 raciones:

500 g de macarrones, o alguna otra pasta
fresca de formato corto

160 g de tomate frito

200 g de queso parmesano

Albahaca fresca

Para la bolognesa:

600 g de costillas de cerdo (separadas en palitos)

100 g de panceta no salada en tiras

2 cebollas dulces

2 zanahorias

1 puerro

Aceite de oliva virgen

60 g de tomate concentrado o 400 g de
tomate triturado

2 ramitas de tomillo

Orégano

100 ml de vino tinto

400 ml de caldo de carne

Sal y pimienta

1 vasito de leche





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



CARLOS POSADAS

**Jefe de Cocina Restaurante PIÑERA
Madrid**

NOTAS SOBRE EL COCINERO

Con una larga trayectoria, y siempre fiel a sus principios, este cocinero vizcaíno ha demostrado su buen hacer traducido en una cocina creativa, refinada y siempre respetuosa con la materia prima. Su cocina con una mezcla vasco-francesa se ha visto alimentada por su paso por las cocinas de Michel Brass / 2 estrellas Michelin en Laguiole, Chez Guilbeu / 2 estrellas Michelin. Ya en España en El Faro en Cádiz, Restaurante El Amparo y Viridiana en Madrid, como jefe de cocina en AC Santo Mauro y desde hace dos años como socio y jefe de cocina en el nuevo restaurante Piñera en Madrid.

... Entre mis recuerdos de La Matanza, ésta representaba una gran fiesta familiar. Familias enteras pasaban mucho tiempo en el campo, cada uno en sus labores, pero la matanza los unía a todos en casa. Recuerdo cuando era crío, mis abuelos mataban el cerdo... sin aturdirlo... menudos chillidos...





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Carlos Posadas
Jefe de Cocina Restaurante PIÑERA - Madrid

LENGUA DE CERDO EN ESCARLATA CON ACEITUNAS ESTOFADAS AL JEREZ

Elaboración

Marinar la lengua con las verduras durante 7 días.

Cocer al vapor 100 °C 4 horas. Reservar.

Enfriar y laminar.

Para las aceitunas: rehogar la verdura, añadir las especias e incorporar el chorrito de fino y cocer 5 minutos.

Disponer las finas lonchas de lengua, acompañada de las aceitunas, regar con aceite de oliva virgen extra y hojas de tomillo

LENGUA DE CERDO en Escarlata con aceitunas estofadas al Jerez

Ingredientes para 4 raciones:

2 lenguas de cerdo.

2 cebollas

3 zanahorias

1 puerro

Sal gruesa

Un ramillete de tomillo

Romero

Cilantro

Vino fino de Jerez

Para las aceitunas:

15 aceitunas deshuesadas

2 dientes de ajo

2 chalotas

1/2 zanahoria

1 rama de apio caldo de ave

Orégano y comino, cilantro y vino de Jerez





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Carlos Posadas
Jefe de Cocina Restaurante PIÑERA - Madrid

MILHOJAS DE BOLETUS Y PAPADA CON RAGÚ DE CAÑAILLAS

Elaboración

Se cocina durante varias horas, se cuele y luego se reduce.

La salsa demiglace se puede comprar ahora en algunos mercados, lo cual nos simplifica bastante este proceso, que si bien es largo, el resultado es excepcional.

En una fuente de horno metálica o de vidrio de 3 cm aproximadamente de profundidad, se van colocando capas de: papada, pie, papada, pie, papada y por último txapela.

Se lleva al horno a 150°C durante 2 horas.

Una vez hecha y elaborada la demiglacé, o si se compra, se calienta y se añaden las cañailas.

Cortar las porciones de milhojas de boletus y papada y salsear, con el ragú de cañailas

MILHOJAS DE BOLETUS Y PAPADA con ragú de cañailas

Ingredientes para 4 raciones:

3 unidades de papada laminada
1 k de Txapela (sombbrero) de boletus
laminada
3 kg de pie de boletus laminados
Sal y pimienta
Cañailas al gusto.

Para el Ragú de cañailas se elabora
una salsa demiglacé con:

2 unidades de pata de vaca
6 kg de pollo
6 kg de zanahorias
6 kg de tomate pera
5 puerros





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Carlos Posadas
Jefe de Cocina Restaurante PIÑERA - Madrid

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA PÉRIGUEUX

Elaboración

Para el solomillo: limpiar el solomillo y mantener la forma redonda.

Albardar o envolver con dos lonchas de tocineta serrana. Marcar a la parrilla

Para hacer la salsa:

Sofreír la chalota en brunoise, y añadir la trufa. Incorporar el brandy y flambear.

Calentar el demi glacé a fuego medio e incorporar a la chalota y añadir el jugo de la trufa. Cocinar unos 5 minutos.

Retirar el cazo del fuego e ir añadiendo la mantequilla, removiendo suavemente hasta que se funda e incorpore a la salsa.

Rectificar sazón y mantener caliente.

Disponer el solomillo en medallones y napar con la salsa.

SOLOMILLO DE CERDO con salsa Périgueux

Ingredientes para 4 raciones:

1 solomillo limpio
2 lonchas de tocineta serrana
Aceite y sal

Para la salsa:

20 g de trufa picada en brunoise
1 de chalota en brunoise
300 ml de demi glace / fondo de ternera
reducido
1 chorrito de brandy
40 g de mantequilla.





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca

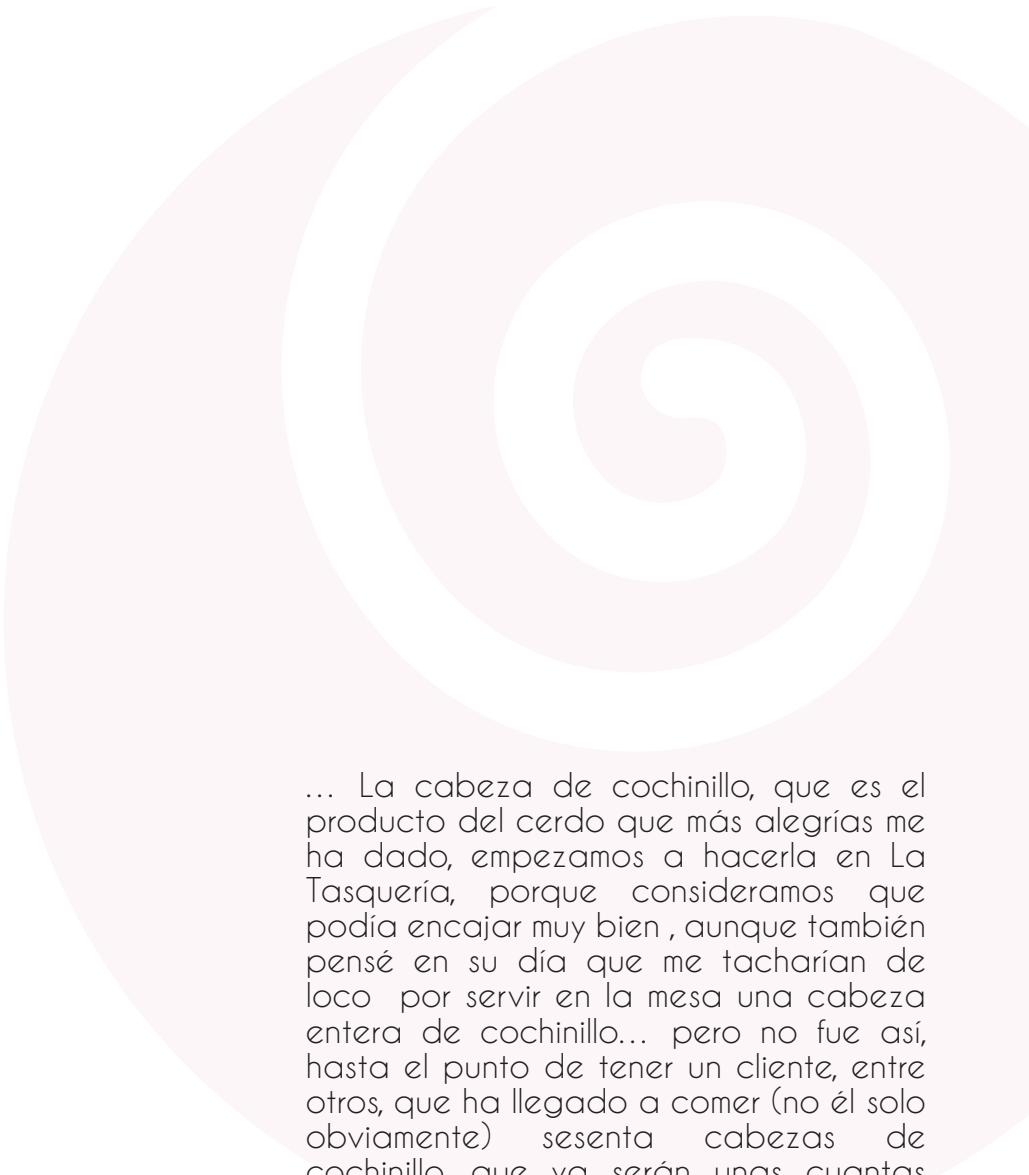


JAVI ESTÉVEZ

**Propietario y jefe de cocina de La Tasquería
Madrid**

NOTAS SOBRE EL COCINERO

Hace ya más de 14 años que este joven cocinero se ha dedicado a sorprendernos con sus recreaciones de platos de casquería. Sus inicios en la escuela de Hostelería de Galicia, lo llevaron a realizar prácticas en los fogones del Hotel Urban (Madrid) y el Cenador de Amos. Trabajó con Pepe Viera en Galicia (1 estrella Michelin) y en La Calma en Salamanca. Ya como jefe de Cocina, en El Mesón de Doña Filo, durante un periodo de 4 años. Junto a Julio Reoyo, desarrollaron el asesoramiento de La Estancia de La Finca de Jiménez Barbero y, hace más de tres años, abre la ya reconocida La Tasquería, tasca urbana, como él la define, donde los platos de casquería son su sello de identidad, y se fusionan con los sabores del pescado. Javi Estévez ha sido galardonado en 2016 con el premio a Cocinero Revelación en el prestigioso Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión.



... La cabeza de cochinillo, que es el producto del cerdo que más alegrías me ha dado, empezamos a hacerla en La Tasquería, porque consideramos que podía encajar muy bien, aunque también pensé en su día que me tacharían de loco por servir en la mesa una cabeza entera de cochinillo... pero no fue así, hasta el punto de tener un cliente, entre otros, que ha llegado a comer (no él solo obviamente) sesenta cabezas de cochinillo, que ya serán unas cuantas más... Aunque uno cree que no va a funcionar o que te tacharán de "pirado", se convierte en algo que incluso marca tu carrera...





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Javi Estévez

Propietario y jefe de cocina de La Tasquería - Madrid

OREJAS DE COCHINILLO CON PATATAS REVOLCONAS Y TAPENADE DE ACEITUNA NEGRA

Elaboración

Salar las orejas y confitar cubiertas de aceite 12 horas a 90°. Reservar en frío.

Hacer un sofrito con el ajo y el pimiento y reservar.

Cocer las patatas peladas y cortadas en cachelos con la cebolla, el puerro, el hueso de jamón, y la papada y la panceta marcadas previamente.

Una vez cocidas, evaporar el agua, quitar las carnes y la verdura y añadir el sofrito de ajo y pimentón.

Elaboración:

Deshuesar las aceitunas y triturar con el aceite. Reservar.

Freír las orejas en aceite muy caliente hasta que estén crujientes.

Calentar la patata revolcona, poner en la base y terminar con la tapenade y cebollino fresco picado.

OREJAS DE COCHINILLO con patatas revolconas y tapenade de aceituna negra

Ingredientes para 4 raciones:

12 unidades de oreja de cochinillo
2 litros de aceite de oliva
Sal
250 g de patatas monalisa
100 g de puerro en brunoise
(corte en cuadrados de no más de 5 mm.)
150 g de hueso de jamón
2 cebollas enteras
50 g de papada
50 g de panceta
15 g de ajo brunoise con 5 g de pimentón
Sal, comino y laurel
Tapenade de aceituna negra:
50 g de aceituna kalamata
20 g de aceite de oliva virgen extra





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Javi Estévez

Propietario y jefe de cocina de La Tasquería - Madrid

MOLLETE DE LOMO DE ORZA AL ESTILO DE AZAFRÁN, CEBOLLA FRITA Y QUESO MANCHEGO

Tradicionalmente, a partir de la matanza, para conservar la carne y poder ser consumida en los meses posteriores, se cocina la carne y se conserva en una orza/olla de barro que contiene aceite o manteca de cerdo.

El lomo de orza es una receta típica de la provincia de Jaén.

MOLLETE DE LOMO DE ORZA al estilo de azafrán, cebolla frita y queso manchego

Ingredientes para 4 raciones:

-Lomo de orza:

200 g de cabecero de lomo

1 kg de sal gorda

Marinado

Sal, azúcar, ajos, laurel, pimentón, orégano, canela y comino (al gusto)

25 g de vino blanco

25 g de vinagre jerez

-Alioli de azafrán:

100 g de mahonesa

5 g de ajo

1 g de azafrán en hebras

10 g de caldo

Elaboración

Cubrir el cabecero con la sal gorda 1 hora, lavar y secar.

Adobar con la mezcla triturada previamente. Meter en bolsas de vacío con el vinagre y el vino.

Envasar al 100% y dejar en cámara 3 días con el adobo.

Cocinar a vapor 3 horas a 80°C. Enfriar.

Una vez frío, laminar a cuchillo y mantener en aceite de girasol cubierto totalmente. Reservar.

Alioli de azafrán:

Hervir el azafrán en el caldo.

Enfriar y mezclar con la mahonesa y el ajo triturado previamente. Reservar.

Acabado y presentación:

Tostar un pan de mollete por persona, untar con el alioli.

Sacar la carne del aceite y mezclar con mahonesa. Disponer en la base del pan.

Rallar queso manchego y poner cebolla frita encima y cebollino.

En la otra base del pan poner puntos del alioli y salsa picante.





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Javi Estévez

Propietario y jefe de cocina de La Tasquería - Madrid

CARPACCIO DE MANITAS CON CHIPS DE ALCACHOFA Y CIGALA

Elaboración

Poner a cocer las manitas desde agua fría con sal y laurel. Una vez que hiervan, dejar durante 10'. Desechar el agua y lavar bien. Volver a cubrir de agua fría junto con las verduras limpias, sal y laurel y cocer por espacio de 3-4 horas hasta que los huesos se desprendan con facilidad.

Una vez cocidas, deshuesar con cuidado de no dejarnos ningún hueso, sal pimentar y con ayuda del papel film, realizar rodillo de 3 cm de grosor. Congelar.

Recuperar el caldo, colar y reservar.

Salsa de manitas: Hacer un sofrito con la cebolla y los pimientos y cuando esté bien pochado, añadir el pimentón, el choricero y el tomate triturado. Dejar cocer hasta que se haga una especie de mermelada y añadir las especias. Cocinar 1 minuto.

Mojar con caldo de las manitas, cocer durante 10-15' hasta que esté sabroso y tenga textura. Colar y reservar caliente.

Para los chips de alcachofa: Pelar las alcachofas hasta su parte central y con ayuda de una mandolina sacar laminas lo más finas posibles.

Freír en el aceite de oliva con cuidado de que no se quemen. Reservar en papel absorbente.

Pelar las cigalas dejando solo el cuerpo y sacar la tripa con cuidado de no romperla.

Reservar peladas en nevera.

Presentación: sacar un poco antes del congelador el rulo de manitas.

Quitar el papel film con mucho cuidado y cortar láminas de 3mm.

Colocar de forma ordenada en un plato hondo. Atemperar con ayuda de un microondas. Salsear con el jugo de manitas generosamente, colocar los chips de alcachofa en el centro y terminar con la cigala cocinada al momento encima de los chips.

******Un buen final para este plato es terminar con unas hojas de perifollo fresco, ayudará a refrescar nuestra elaboración.

CARPACCIO DE MANITAS con chips de alcachofa y cigala

Ingredientes para 4 raciones:

-Carpaccio de manitas:

1 kg de manitas de cerdo cortadas al medio

150 g de cebolla

150 g de zanahoria

100 g de puerro

Laurel y sal

Para el caldo de cocer manitas:

100 g de cebolla en juliana

50 g de pimiento rojo en juliana

50 g de pimiento verde en juliana

200 g de tomate triturado

20 g de pulpa choricero

1 g de comino, curry, clavo, orégano,

pimentón, tomillo, pimienta negra,

nuez moscada (todo en polvo)

-Chips de alcachofa:

6 unidades de alcachofa fresca

1 litro de aceite de oliva y sal

-Cigalas: 4 unidades de cigala / colas
cocidas





INTER PORC

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



RICARDO ÁNGEL ROMERO FALCO
Jefe de cocina Restaurante La Primera
Madrid

... Nací en Cádiz y me crié en un campo rodeado de animales, entre ellos el cerdo. Recuerdo la primera vez que vi una matanza... y sobre todo el despiece. Toda la familia unida y cada uno cumpliendo una función; las señoras mayores se ocupaban de limpiar las tripas para el embutido, dándole sabor, sacando chorizos, salchichón... Los señores mayores se ocupaban de cortar con un machete las costillas, lomos, patas, orejas y separando cada una de las partes del cerdo, para su diferente curación o elaboración. Era toda una mezcla de olores, en ese entonces atípica para mí. Pasado un tiempo me llevaron al cuarto donde estaban todos los embutidos y se me pusieron los ojos como platillos... fue mi primera experiencia con el cerdo y desde entonces empecé a intrigarme por la cocina.

En Cádiz, se hace la manteca colorá, se sacan los chicharrones y es el plato que más me puede gustar del mundo... Unos chicharrones calentitos, metidos en un pan de campo y bien mojaditos con la manteca colorá... "gloria bendita" ...





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Ricardo Ángel Romero Falco
Jefe de cocina Restaurante La Primera - Madrid

JARRETE DE CERDO CON PURÉ DE PATATA ASADA

Elaboración

Limpiar el jarrete y ponerlo en agua con sal (10%) durante 6 horas. Posteriormente lo sacamos del agua y se enharina y se fríe. Una vez frito, se envasa al vacío con 1 diente de ajo.

Lo introducimos en el horno, en posición vapor y lo cocemos a 100°C durante 8 h.

Elaboración del puré de patatas:

Cocer las patatas a 185°C durante 45 minutos.

Una vez cocidas, quitar la piel y añadir las patatas en un cazo, pasar por pasapurés. Añadir la mantequilla, sal y el aceite de oliva virgen y mezclar hasta obtener la consistencia de un puré.

Elaboración de la salsa glaseo:

Mezclar todos los ingredientes en frío. Esta salsa ya se puede comprar hecha en mercados especializados. Sería un demi glacé.

Preparación y montaje del plato:

Sobre plato colocamos el puré de patatas y encima el jarrete y echamos por encima la salsa de glaseo.

JARRETE DE CERDO CON PURÉ DE PATATA ASADA

Ingredientes para 4 raciones:

- 1 kg de jarrete
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 500 g de patata
- 100 g de mantequilla
- 30 ml de aceite de oliva virgen extra
- 6 g de sal
- 400 g de salsa glaseo
- 400 g de salsa barbacoa
- 1 litro de agua





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Ricardo Ángel Romero Falco
Jefe de cocina Restaurante La Primera - Madrid

MANITAS DE CERDO AL HORNO, salsa de CALLOS Y CARABINEROS

MANITAS DE CERDO AL HORNO, salsa de CALLOS Y CARABINEROS

Ingredientes para 4 raciones:

- 10 piezas de manitas de cerdo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 100 g de jamón serrano
- 2 chorizos
- 500 g de cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 guindilla
- 1 morcilla asturiana
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 50 ml de vino blanco

Elaboración

Cocer las manitas en olla exprés, con todos los ingredientes. Una vez que el piloto empiece a moverse, se deja 1 hora. Retirar del fuego, dejar enfriar: sacar y deshuesar las manitas y colocarlas en moldes rectangulares de 6 x 18 cm (2-4 unidades), presionando bien para que compacte. Dejamos los recipientes a reposar en el frigorífico durante 6 horas para que compacte bien. Desmoldar, cortar cada rectángulo en 4 trozos (obteniendo cubos de 70 g). Rebozar cada cuadrado con harina y huevo y rodear con loncha de bacon. Freír en aceite caliente, dejar enfriar.

Elaboración de la salsa:

En un rondón ponemos los ajos a dorar con la guindilla y el chorizo; después incorporamos la cebolla y pochamos. Rehogar el pimentón y la harina. Añadir el vino blanco y reducir. Añadir algo de caldo de las manitas y la morcilla. Después de un tiempo cociendo, retiramos la morcilla. Dejamos cocer 5-10 minutos la salsa y rectificamos de sal. Cocemos 3 piezas de las manitas con la salsa e incorporamos 2 carabineros al guiso.





**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca



Ricardo Ángel Romero Falco
Jefe de cocina Restaurante La Primera - Madrid

HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON PICADILLO Y PATATAS PAJA

HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON PICADILLO Y PATATAS PAJA

Ingredientes:

100 g de picadillo de cerdo

3 huevos de corral

Sal

20 ml de aceite de oliva virgen

100 g de patatas

Elaboración

El picadillo tradicionalmente se come fresco después de la matanza. Se hace con carne magra de cerdo y especias o también se puede hacer simplemente con el relleno del chorizo. La versión mas ligera es la que lleva una mezcla de carne de lomo de cerdo: 1 kg + 100 g de panceta, pimentón, ajo, sal y orégano. Y si se quiere, con un chorrito de vino blanco. Se adoba la carne con las especias durante 12 / 36 horas y luego se dora en la sartén, sin necesidad de añadir aceite, si se va a consumir sólo.

Elaboración de las patatas fritas paja:

Se cortan las patatas con corte "paja" y se introducen en freidora a 180°C durante 3 minutos (hasta que estén crujientes); se escurren y se añade sal; se reservan.

Ponemos en la sartén el picadillo de cerdo y lo cocinamos; añadimos un chorrito de aceite, después añadimos las patatas paja y los huevos y removemos.

Una vez elaborado el revuelto, cogemos plato redondo y colocamos aro sobre el plato y volcamos el revuelto; quitamos aro y decoramos.



EL CORTE DE JAMÓN

Nací en el sur de España, en un pueblo de la campiña sevillana (Morón de la Frontera). Me crié entre tradición y cultura. Uniformes blancos impolutos para el despacho, comercios llenos de vida, jamones, paletillas, salchichones, chorizos, avíos para el puchero, donde se realizaba la venta a base de cantinelas y pregones, donde los dependientes, la única formación que habían recibido, se la había dado la necesidad y entrega diaria, donde nosotros los aprendices mirábamos a nuestros mayores su buen hacer. Eso es lo que hace que te esfuerces, te enamores, aparezcan inquietudes y te haga ver ciertas profesiones con otros ojos, con otro punto de vista. El corte de jamón al igual que otros oficios tradicionales (afilador, ebanista, alfarero, matarife) han pasado de ser, trabajadores de tradición, a emprendedores en un mundo donde cada vez es mayor la demanda de profesionales en arduas tareas. Cuando uno comienza los primeros pasos en su andadura laboral, nunca sabe a dónde te llevará, ni qué camino será, el que te haga sentir bien contigo mismo. "Jamás pensé acabar aquí y ser tan feliz".

El corte de jamón es algo que por tradición ha ido pasando de generación en generación... En mi caso, de mi abuelo pasó a mi madre. Mi madre Trini me enseñó todos sus secretos, y espero que algún día uno de mis hijos, sea la persona que siga esta tradición familiar tan nuestra, tan española y tan arraigada a nuestras costumbres.

Cuando me coloco delante de un jamón me transmite sensaciones que son difíciles de describir, tiene algo, un no sé qué..., que me indica que es especial, delicado, algo que tengo que tratar con cariño y respeto. El paso del tiempo, el reposo en las bodegas llenas de paz y silencio hace de este manjar un libro de poemas donde cada loncha se convierte en un verso delicioso. El jamón serrano español de cerdo de capa blanca es poesía, su aroma... su tacto... su color... su sabor lo hace diferente al resto de jamones del mundo.

Cada pieza es única, especial, sincera cuando se desnuda, y muy valorada en la gastronomía mundial por su versatilidad.

La experiencia de años, de haber cortado miles de piezas en el mundo, de realizar cortes en Embajadas, sedes del Instituto Cervantes, Escuelas de hostelería o Ferias, y tener el placer de ser Maestro cortador de la Organización Interprofesional del Porcino de Capa Blanca (INTERPORC SPAIN), me ha dado el privilegio de representar a nuestro país en multitud de eventos, en los cuales he podido disfrutar viendo el gesto de rostros agradecidos, como la alegría en la cara de un niño cuando recibe una loncha y corre hasta sus padres para enseñarle su tesoro, o con cada persona que recibe un trocito de jamón y lo coge, lo mira, lo huele, lo saborea, disfrutando cada matiz en su paladar... Jamás hubiera imaginado que con un solo corte regalase un trocito de nuestra España, la más profunda, la más tradicional.

Como siempre digo... mi trabajo es tan gratificante, que cuando ofrezco una loncha de nuestro jamón de capa blanca español,

REGALO FELICIDAD...
BUEN PROVECHO...



Sergio Bellido García

Maestro Cortador INTERPORC SPAIN



IN
PORC
SPAIN

EDECAR

IN
PORC
SPAIN

Sergio Belli

AGRADECIMIENTOS

A los cocineros: José de Dios Quevedo, Joaquín de Felipe, Nicolás Reyes, Toni Mayor, Jesús Alonso, Carlos Posadas, Javi Estévez, Ricardo Ángel Romero Falco y al cortador de jamón Sergio Bellido.

Fotografías de las recetas : Mateo Chamorro

A ICEX España Exportación e Inversiones, a todas las organizaciones que componen la Interprofesional, por su apoyo y dedicación, a nuestro Presidente, a la Junta Directiva, al Comité Ejecutivo, al personal de INTERPORC, que ha hecho posible que este proyecto de futuro salga adelante, así como a todos los colaboradores de INTERPORC.





Cocina Tradicional
con Nuestra Estrella
de Capa Blanca



www.interporc.com



**INTER
PORC**

Interprofesional
Porcino de Capa Blanca

