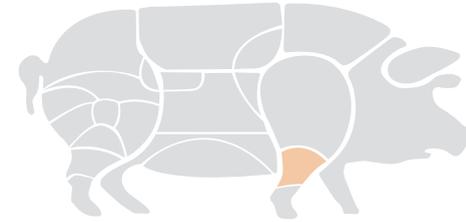


돼지 넓적다리 칼라푸르카 (달군 돌 스투)

조리시간: 2시간



4인 기준 레시피

- 돼지 넓적다리 (장죽) 2개
- 말린 옥수수알 2컵
- 큰 감자 3개
- 당근 2개
- 양파 2개
- 마늘 2개
- 고추페이스트 2 큰술
- 고수(풀) 1 컵
- 소금, 커민, 오레가노, 식용유

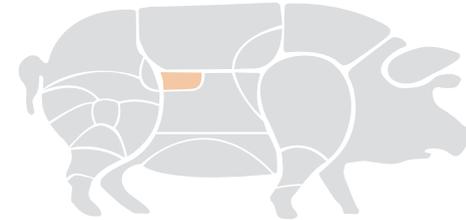
조리방법

- 전날 저녁에 말린 옥수수를 물에 불려서, 돼지 넓적다리와 2시간 또는 속이 익을때까지 끓는 물에 잘 익혀주세요.
- 양파, 당근, 마늘 그리고 향신료를 잘게 썰어 버무려주세요.
- 준비된 재료에 익힌 돼지다리와 옥수수를 육수와 함께 냄비에 끓입니다.
- 끓이면서 껍질을 깠 감자를 먹기 적당한 크기로 십자썰기해서 넣어주세요.
- 적당히 끓으면 불을 끄고 10분동안 식혀주세요.
- 따뜻하게 데힌 그릇에 부어주신후.
- 다진 고수(풀)로 데코레이션 해주세요.
- 토스트와 같이 드실수 있습니다.



생선알을 곁들인 돼지등심 차르키칸 (겉쪽한 죽에 가까운 수프)

조리시간: 1시간



4인 기준 레시피

- 2 kilos de lomo vetado de cerdo / 돼지 등심 (정중앙살) 2KG.
- 생선알 (날치따위) 1KG
- 큰 양파 2개
- 녹색 및 붉은색 피망 각각 1개씩.
- 당근 2개
- 마늘 2개
- 백포도주 2컵
- 큰 감자 6개
- 단호박 2컵
- 옥수수알 2컵
- 그린빈 (줄기콩) 1컵
- 완두콩 1컵
- 계란 4개
- 취향에 따라 향신료 추가
가능: 고춧가루, 커민, 오레가노, 메르헨 (칠레식 고춧가루 = 붉은고추 + 고수씨앗 + 천일염) 및 소금, 식용유

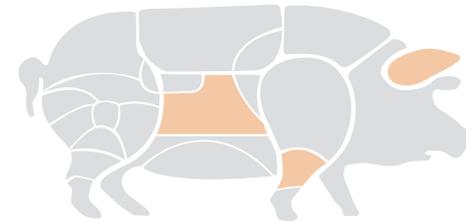
조리방법

- 향신료와 채킨 양파를 기름에 살짝 볶습니다.
- 이후 깍둑썰기한 고기를 넣고 마늘과 생선알을 뿌려줍니다.
- 다른냄비에 감자와 당근, 피망, 그리고 단호박을 물과 백포도주를 넣고 끓입니다.
- 익힌 야채를 잘 으개어 조리된 고기와 볶은 양파에 곁들입니다.
- 옥수수와 완두콩을 익혀서 더 큰 냄비에 모든재료를 합칩니다.
- 계란을 깨서 돼지등심 지방에 잘 볶습니다.
- 큰 접시에 퓨레 (서양죽)식으로 서빙한후 볶은 달걀을 위에 얹습니다.
- 매콤하게 메르헨 (칠레식 고춧가루)을 넣으셔도 됩니다.



오지그릇에 조리한 쿠란토 (영양탕, 어원: 달군 돌)

조리시간: 2시간



4인 기준 레시피

- 훈제한 돼지갈비 2KG
- 돼지 넓적다리 (장죽) 2개
- 돼지 귀 8개
- 돼지 혀 4개
- 홍합살 1KG
- 흰살생선필렛(순살코기상태) 1KG
- 생선 머리부분 3KG.
- 김 4g
- 새우 1KG
- 감자 6개
- 큰 양배추 1개.
- 롱가니사 (스페인식 순대형태 소시지) 0.5KG
- 마늘 10통
- 월계수잎 10장
- 양파 5개
- 피망 3개
- 백포도주 및 물 각각2L씩.
- 꼬차유요 (남미해안에 자생하는 미역 비슷한 길긴 해초) 또는 식용 해초 한 덩어리

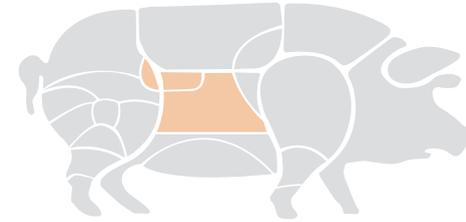
조리방법

- 냄비에 돼지머리 하나를 마늘, 양파, 피망, 꼬차유요(남미미역), 백포도주와 물을 넣고 팔팔 끓입니다.
- 오지그릇에 생선 머리와 롱가니사 소시지를 물 2L를 넣고 팔팔 끓입니다.
- 적당히 끓으면, 두냄비의 물은 상당량 덜어 버리고, 한곳에 합치면서 홍합살, 생선살, 훈제갈비, 사전에 익힌 돼지넓적다리 (순살코기)를 넣어 주세요.
- 양배추잎으로 층을 쌓은뒤, 그위에 새우와 김, 익은 소시지와,날 감자를 얹어 주세요.
- 다시 양배추잎을 겹겹히 얹어주고 40분동안 올라오는 수증기로 찌서 익힙니다
- 이후, 양배추 잎을 포함, 접시에 서빙하시면 됩니다.



빠리야다 (소금구이 바베큐)

조리시간: 2시간



4인 기준 레시피

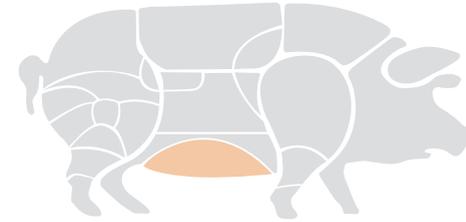
- 돼지 등심 (정중앙살) 2KG.
- 돼지채끝살 1KG
- 돼지 돼지갈비 2KG
- 롱가니사 (스페인식의 소금으로 저민 순대형태의 소시지) 1KG
- 파 3팩
- 큰 토마토 6개
- 단호박 한덩어리

조리방법

- 가스, 숯불등의 석쇠에 약한불을 세팅한뒤 육류를 올립니다.
- 먼저, 1시간 정도 걸리는 돼지갈비를 먼저 올리시고, 돼지등심 200g 과 조리가 20분정도로 가장짧은 돼지채끝의 순서로 올려주세요.
- 뒤집어 익히면서 굵은소금을 뿌려줍니다.
- 채소와 야채는 롱가니사와 같이 올려서, 조금씩 드시기 시작하시면 됩니다.
- 익은 고기부터 잘라서 야채와 함께 서빙하시면 됩니다.

돼지삼겹살 페브레 (다진양파,마늘,고수등이 들어간 고명)
를 곁들인 쏘빠이빠차 (호떡모양의 단호박 밀빵)

조리시간: 1시간



4인 기준 레시피

- 돼지삼겹살 0.5KG
- 양파 3개
- 파 2개
- 녹색 피망 1개
- 고수(풀) 1개
- 토마토 5개
- 고추(녹색) 5개
- 고추페이스트(적색) 4 큰술
- 식용유 1/4 컵
- 취향에 따라, 소금, 후추, 마늘추가.
- 백포도주 0.5컵
- 밀가루 1컵
- 단호박 0.5컵
- 돼지라드 한 큰술

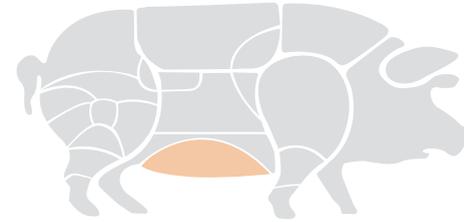
조리방법

- 삼겹살을 잘게 깎뚝썰어 빠삭할때까지 기름에 볶아주세요
- 이후, 키친타올등으로 기름을 빼주세요
- 껍질을 깎 토마토, 피망, 고수(풀), 고추, 양파를 야채와 채소를 깎뚝썰기로 잘게 썰면서 다져주세요.
- 잘 다져진 재료를 큰 그릇에 식용유, 백포도주, 소금과 후추를 넣고 잘 섞어주세요.
- 볶고 기름을 뺀 삼겹살을 섞은 재료위에 얹어주세요. - 삼겹살 페브레 완성입니다.
- 다른 용기에, 밀가루, 단호박, 라드를 넣고 섞어서 반죽을 합니다.
- 적당한 두께의 작은 호떡 반죽으로 만들어 기름에 잘 튀깁니다. - 소빠이빠차 완성입니다.
- 튀긴 밀빵에 고명을 얹어 드시면 되겠습니다.



돼지삼겹살로 말은 생선오븐구이

조리시간: 1시간



4인 기준 레시피

- 얇게 썰은 돼지삼겹살 10장
- 흰살생선 (대구 따위) 1KG
- 사탕무 2개
- 당근 2개
- 양파 2개
- 바실잎 10장
- 백포도주 2컵
- 레몬즙 1컵
- 굵은 소금
- 버터 4큰술

조리방법

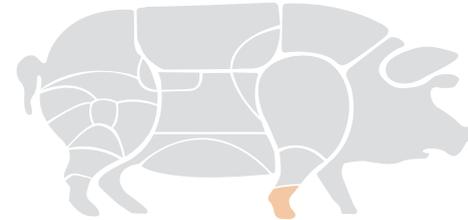
- 흰살생선 살코기를 버터, 레몬즙, 바실, 소금 및 기타 향신료로 양념을 적당히 해주세요.
- 양념후, 삼겹살로 돌돌 말아 오븐에 넣어 12분 정도 조리합니다.
- 사탕무와 당근을 적당한크기로 썰어 물에 데쳐서 익힙니다.
- 익은 재료를 잘게 으깨어 푸레(서양식 죽)으로 만들어 알록달록한 색으로 생선살과 접시에 서빙하면서 데코를 해주세요. 쌀면도 곁들이시면 좋습니다.





돼지 미니족(앞발) 그라탕

조리시간: 2시간



4인 기준 레시피

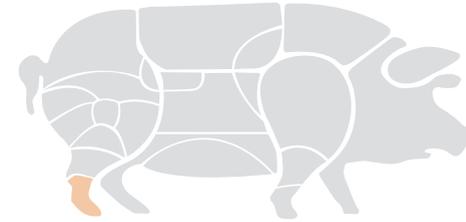
- 돼지 순살 미니족 8개
- 아몬드 0.5KG
- 양파 5개
- 물 2L
- 월계수 및 셀러리 잎사귀
- 고추소스 0.5컵
- 골파 4개
- 마늘 4개
- 아스파라거스 1KG
- 올리브유 0.5컵
- 로크포르 치즈 250g

조리방법

- 돼지 미니족을 셀러리잎, 양파, 고추 및 기타 향신료와 함께 삶아서 익혀주세요.
- 순살로 뼈를 바르면서 적당한 크기로 잘라줍니다 (라비올리같이)
- 분쇄기에 아몬드, 골파, 올리브 및 마늘을 넣고 갈아주세요.
- 적당히 분쇄된 재료를 미니족 사이사이에 넣어 층층히 쌓은 후, 그 위에 아스파라거스와 로크포르 치즈를 올려줍니다.
- 오븐에 8분간 조리하여 그라탕으로 만드시면 되시며, 쌀밥과 함께 드시면 좋습니다.

돼지족 발을 곁들인 해산물 수프

조리시간: 2시간



4인 기준 레시피

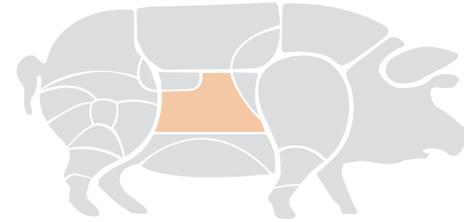
- 돼지족발 8개
- 김 6장
- 맥주 2L
- 바지락 1KG (껍데기 포함)
- 홍합 1KG (껍데기 포함)
- 작은 새우 1KG
- 꼬차유요 (남미해안에 자생하는 미역 비슷한 질긴 해초) 또는 식용 해초 (미역, 파래, 다시마따위) 한 컵
- 붉은 고추 4개
- 방울토마도 4개
- 자주색 양파 4개
- 메추리알 12개
- 취향에 따라, 소금, 산과 (시부렛), 커민, 오레가노

조리방법

- 큰 냄비에 돼지족발을 맥주, 김과 꼬차유요를 넣고 익혀주세요.
- 부드럽게 완전히 익으면, 사전에 껍질채로 잘씻어놓은 해산물을 넣어주세요.
- 채썬 양파, 썰은 고추, 방울토마토를 썰어 팬에 잘 볶습니다.
- 볶은 재료를 돼지족발의 냄비에 넣고, 살짝 뜸을 들여줍니다.
- 새우를 추가해주세요.
- 접시에 익힌 메추리알과 서빙하시면 됩니다.
- 볶은 메추리알 위에 다진 산과로 데코하세요.

칠레식 돼지고기 햄버거

조리시간: 2시간



4인 기준 레시피

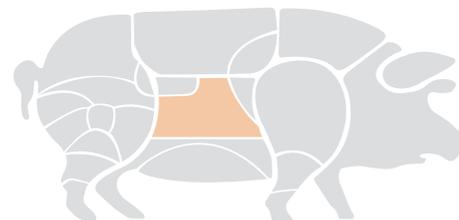
- 돼지 갈비뼈 8개
- 간 돼지고기 1KG (지방비율 10%)
- 양파 3개
- 고추가루 1큰술
- 참깨 2큰술
- 큰 감자 10개
- 매운 카레페이스트 2큰술
- 토마토소스 1캔
- 취향에 따라, 올리브유, 소금, 기타 향신료

조리방법

- 다진 양파와 고추가루를 버무려주세요
- 같은 돼지고기에 간을하고, 토마토 소스, 참깨, 카레페이스트를 넣어주세요.
- 재료를 적당한 크기의 공모양으로 형태를 잡고, 갈비뼈를 꼽아 아이스크림 모양을 만들어 주세요
- 익으면서 쪼개지지 않게 단단하게 눌러준후, 오븐에 넣어 익혀주세요.
- 감자튀김을 만들어 아이스크림 모양의 손잡이 달린 햄버거 스테이크와 서빙하시면 됩니다.

사탕수수엿 돼지갈비 오븐구이

조리시간: 2시간



4인 기준 레시피

- 돼지갈비 순살 2KG
- 사탕수수 엿(마푸체 인디오 식) 한 덩어리
- 배 4개
- 검은콩 (강낭콩) 0.5KG
- 양송이 버섯 0.5KG
- 자주색 양파 2개

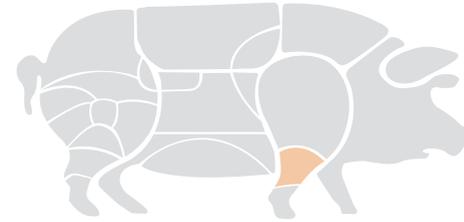
조리방법

- 사탕수수엿을 미지근한 물로 걸쭉하게 개어서, 갈비에 잘 바르고 반으로 자른 배를 넣고, 오븐에 180도에서 1시간 45분정도 달달하게 익혀주세요.
- 검은콩, 양파, 양송이 버섯을 적당히 잘라 냄비에 같이 익혀주세요
- 접시에 고기를 놓고 사탕수수엿 육수와 배 조각으로 서빙합니다.
- 검은콩도 같이 곁들입니다.



돼지족발로 만든 엠빠나다 (스페인식 만두)

조리시간: 2시간



4인 기준 레시피

- 돼지족발 2개
- 큰 쌀반죽 덩어리 12개
- 양파 3개
- 붉은색 피망 2개
- 쌀 1컵
- 모짜렐라 치즈 0.5KG
- 로즈마리 1큰술
- 취향에 따라, 후추 및 기타 향신료.
- 달걀 4개
- 건포도 1컵

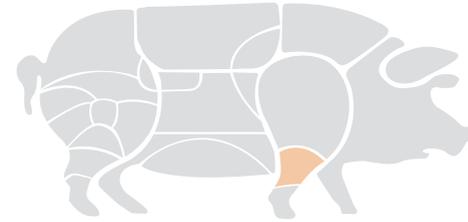
조리방법

- 압력솥에 돼지족발을 물과 소금간으로만 1시간동안 익혀주세요
- 잘 익으면 식혀서, 고기를 손으로 가늘게 찢어주세요.
- 양파, 피망, 로즈마리 및 향신료를 다져서 버무린후, 돼지족발 살코기와 섞어주세요.
- 쌀반죽을 만두피로 삼아, 통썰기한 삶은 달걀과, 건포도, 모짜렐라 치즈, 다진 야채로 속을 채워주세요.
- 미지근한 물로 만두를 잘 단아주세요.
- 찜통에 10분동안 찜서, 매운소스와 함께서빙하시면 됩니다.



돼지족발 꼬치구이

조리시간: 2시간



4인 기준 레시피

- 돼지족발 2개
- 꼬치용 막대 8개
- 양송이 버섯 1팩
- 녹색 고추 6개
- 브로콜리 1개
- 감자 8개
- 사워크림 1컵 (발효된 생크림)
- 1산과 (시블렛) 1단

조리방법

- 압력솥에 1시간 동안 물과 소금간으로만 돼지족발을 익힌 뒤 식혀주세요.
- 족발의 살코기를 발라내어 가로, 세로 2센치의 크기로 깎둑썰기 합니다.
- 꼬치용 막대에 녹색 고추, 브로콜리, 양송이 버섯, 익힌 감자등과 다양하게 잘 꽂아주세요.
- 드실때는, 사워크림과 산과를 곁들이시면 좋습니다.