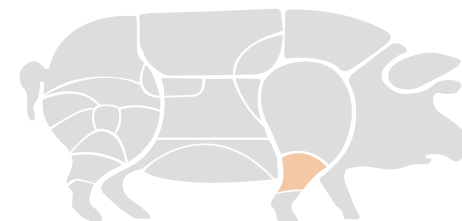


CALAPURCA DE PERNIL DE CERDO

4 personas

Tiempo preparación: 2 hora



Ingredientes

- 2 pernils grandes de cerdo
- 2 tazas de maíz seco
- 3 papas grandes
- 2 zanahorias
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas pasta ají rojo
- 1 taza de cilantro
- Sal, comino, orégano, aceite

Preparación

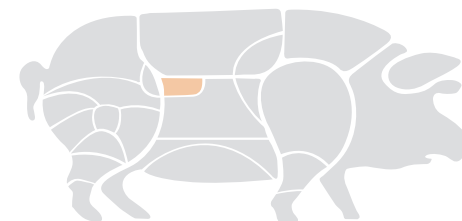
- Remojar durante la noche el maíz y cocer con él los pernils en agua durante 2 horas o hasta que esté bien cocido.
- Hacer un pino con la cebolla, zanahoria, ajo rallado y aliños.
- Sobre el pino agregar el maíz cocido con el caldo y el pernil.
- Mientras está en cocción agregar las papas cortadas en gajos y peladas.
- Apagar la cocción y dejar reposar por 10 minutos.
- Servir en plato hondo caliente.
- Decorar con cilantro picado.
- Acompañar con tostadas.



CHARQUICÁN DE LOMO DE CERDO CON HUEVOS DE PESCADO

4 personas

Tiempo preparación: 1 hora



Ingredientes

- 2 kg lomo vetado de cerdo
- 1 kg de huevos de pescado
- 2 cebollas grandes
- 1 pimentón rojo y verde
- 2 zanahorias
- 2 dientes ajo
- 2 tazas de vino blanco
- 6 papas grandes
- 2 tazas zapallo amarillo
- 2 tazas de granos de choclo
- 1 taza porotos verdes
- 1 taza arvejas
- 4 huevos
- Aliños a gusto: Ají color, comino, orégano, merquén, sal, aceite

Preparación

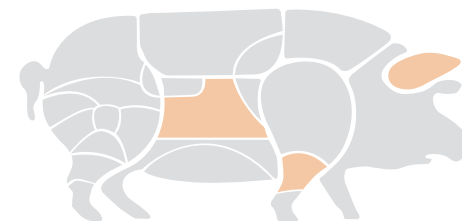
- Hacer un sofrito con todos los aliños y las cebollas ralladas.
- Luego agregar la carne cortada a cuadros chicos y dorar bien con el ajo y los huevos de pescado.
- En una olla cocer las papas, zanahorias, pimentones, zapallo en agua y vino blanco.
- Moler todas las verduras ya cocidas en la olla y juntar con el sofrito y la carne ya dorada.
- Ya cocidas las arvejas y choclo juntar todo en la olla.
- Freír los huevos con la grasa del lomo vetado de cerdo.
- Servir en plato grande con toda la mezcla tipo puré y agregar los huevos sobre ésta.
- Acompañar con merquén para el agradable picor.



CURANTO EN OLLA DE GREDA

4 personas

Tiempo preparación: 2 horas



Ingredientes

- 2 kg de costillar ahumado
- 2 perniles de cerdo
- 8 orejas de cerdo
- 4 lenguas de cerdo
- 1 kg choritos
- 1 kg pescado blanco en filete
- 3 kg cabezas pescado
- 4 gramos nori
- 1 kg camarones
- 6 papas
- 1 repollo grande
- ½ kilo de longaniza
- 10 cabezas ajo
- 10 hojas de laurel
- 5 cebollas
- 3 pimentones
- 2 litros vino blanco y 2 litros de agua
- 1 cochayuyo o algas

Preparación

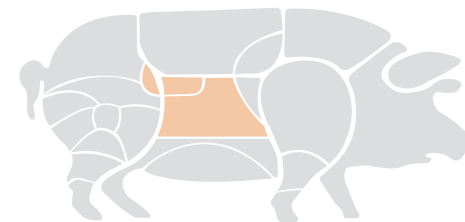
- En una olla grande poner a cocer las orejas y lenguas con hojas de laurel, ajo, agua, vino blanco, cebollas, pimentón y cochayuyo.
- En la olla de greda poner a cocer las cabezas de pescado y las longanizas en 2 litros de agua.
- Luego filtrar los líquidos de las 2 ollas y agregar los choritos, los trozos de pescado, el costillar ahumado, el perril deshuesado y ya cocinado.
- Luego tapar con las hojas de repollo y sobre éstas los camarones, nori, longanizas ya listas y las papas.
- Volver a tapar con hojas de repollo y dejar en hervor por 40 minutos.
- Servir con todos sus ingredientes incluyendo trozos de hojas de repollo en plato hondo.



PARRILLADA DE CERDO

4 personas

Tiempo preparación: 2 horas



Ingredientes

- 2 kg lomo vetado de cerdo
- 1 kg solomillo de cerdo
- 2 kg costillar de cerdo
- 1 kg longanizas
- 3 paquetes de cebollín
- 6 tomates grandes
- 1 trozo de zapallo amarillo

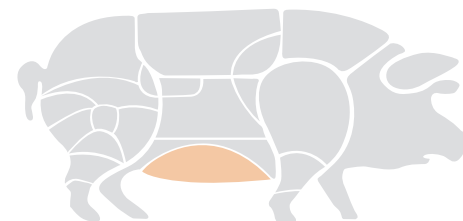
Preparación

- En una parrilla a gas o carbón, ya encendida comenzar a poner los cortes siempre a fuego lento.
- Primero el costillar que se demora 1 hora, luego el lomo vetado cortado en trozos de 200 gramos y finalmente el solomillo ya que en 20 minutos ya está cocido.
- Agregar sal gruesa al dar vuelta los cortes.
- Las verduras ponerlas sobre la parrilla para que tomen cocción junto con las longanizas, que sirven para comenzar a picar.
- Servir una vez terminado los puntos de cocción con algunas verduras ya asadas.

PEBRE DE PANCETA DE CERDO CON SOPAIPILLAS

4 personas

Tiempo preparación: 1 hora



Ingredientes

- ½ kg panceta
- 3 cebollas
- 2 cebollines
- 1 pimentón verde
- 1 cilantro
- 5 tomates
- 5 ají verde
- 4 cucharadas de ají rojo en pasta
- ¼ taza aceite
- Sal, pimienta, ajo a gusto
- ½ taza vino blanco
- 1 taza harina
- ½ taza zapallo
- 1 cucharada de manteca

Preparación

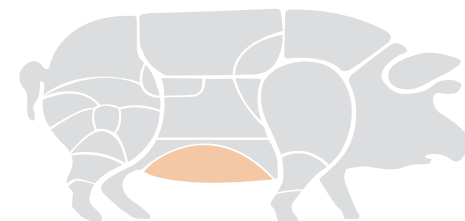
- Cortar la panceta en cuadros chicos y dorarlos hasta que queden crocantes.
- Dejar secar sobre papel absorbente.
- Cortar las verduras: tomate pelado, pimentón, cilantro, ají y cebollas, en cuadros chicos.
- En un recipiente, mezclar todas las verduras con el aceite, vino, sal y pimienta.
- Una vez terminado, poner encima todo la panceta dorada.
- En otro bowl mezclar la harina, el zapallo ya cocido y la manteca.
- Amasar bien y hacer mini galletas de esta masa para freír.
- Una vez frita acompañar con abundante pebre.



PESCADO ENVUELTO EN PANCETA DE CERDO

4 personas

Tiempo preparación: 1 hora



Ingredientes

- 10 láminas de panceta delgadas
- 1 kg pescado blanco
- 2 betarragas
- 5 zanahorias
- 2 cebollas
- 10 hojas de albahaca
- 2 tazas vino blanco
- 1 taza jugo de limón
- Sal gruesa
- 4 cucharadas de mantequilla

Preparación

- Aliñar los trozos de pescado con mantequilla, limón, albahaca, sal y aliños a gusto.
- Una vez aliñado envolver con la panceta y llevar los filetes al horno caliente por 12 minutos.
- Cocinar las betarragas con la zanahoria en bastante agua.
- Moler y aliñar para acompañar el pescado, como puré de colores y también se puede acompañar con fideos de arroz.

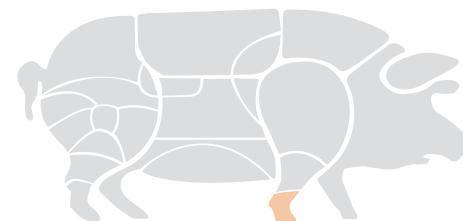




GRATÍN DE MANOS DE CERDO

4 personas

Tiempo preparación: 2 horas



Ingredientes

- 8 manos de cerdo deshuesadas
- ½ kg almendras
- 5 cebollas
- 2 litros de agua
- Hojas de laurel y de apio
- ½ taza de salsa ají
- 4 chalotas
- 4 ajos
- 1 kg espárragos
- ½ taza oliva
- ¼ kilo queso roquefort

Preparación

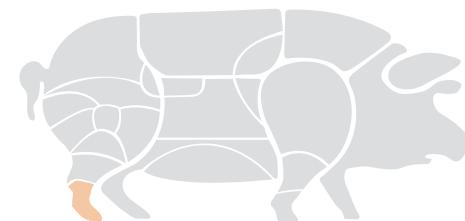
- Cocinar las manos de cerdo con agua, hojas de apio, cebolla, ají, y todos los aliños que gusten.
- Deshuesar las manos y hacer la pasta del relleno.
- En una procesadora poner las almendras, chalotas, aceite oliva y ajos.
- Ya bien molidas la mezcla de las almendras poner sobre las manos, agregar los espárragos y el queso roquefort.
- Gratinar en horno caliente por 8 minutos y servir con arroz como opción.



SOPA MARINERA DE PATAS DE CERDO

4 personas

Tiempo preparación: 2 horas



Ingredientes

- 8 patas de cerdo
- 6 hojas de nori
- 2 lt cerveza
- 1 kg almejas con concha
- 1 kg de choritos con concha
- 1 kg camarones chicos
- 1 taza cochayuyo o algas
- 4 ají cacho cabra
- 4 tomates pera
- 4 cebollas moradas
- 12 huevos de codorniz
- Sal, ciboulette comino y orégano a gusto.

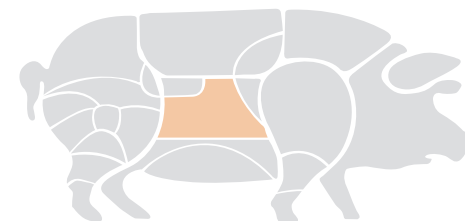
Preparación

1. En olla coser las patitas con la cerveza, el nori y el cochayuyo.
2. Una vez blandas las patitas, agregar los mariscos con concha previamente lavados.
3. En un sartén dorar bien la cebolla en pluma con el ají cacho cabra y los tomates pera.
4. Agregar a la olla con las patitas y dar último hervor.
5. Añadir los camarones.
6. Servir y agregar los huevos de codorniz recién fritos.
7. Agregar ciboulette picado sobre los huevos.

HAMBURGUESAS DE TECLA DE CERDO

4 personas

Tiempo preparación: 2 horas



Ingredientes

- 8 huesos tecla
- 1 kg molida de cerdo con 10% grasa
- 3 cebollas
- 1 cucharada ají color
- 2 cucharadas de sésamo
- 10 papas grandes
- 2 cucharadas pasta curry picante
- 1 tarro salsa tomates
- Oliva, sal y aliños a gusto

Preparación

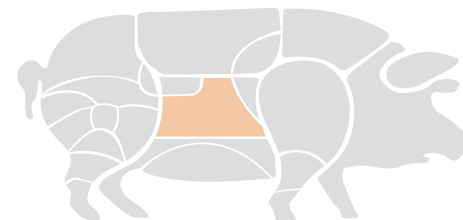
- Hacer un pino con la cebolla y ají de color.
- Agregar la carne molida y sazonar; luego la salsa de tomates, sésamo y curry.
- Hacer una bolita con la carne ya lista y agregar al hueso como si fuera un helado.
- Apretar bien y terminar en el horno para que se dore.
- Freír las papas y acompañar con este helado de hamburguesas.



COSTILLAR DE CERDO A LA CHANCACA

4 personas

Tiempo preparación: 2 horas



Ingredientes

- 2 kg costillar deshuesado
- 1 trozo de chancaca
- 4 peras
- ½ kg porotos negros
- ½ kg champiñones
- 2 cebollas moradas

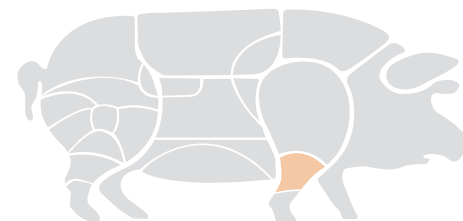
Preparación

- Cocinar el costillar con la chancaca ya diluida en agua tibia por 1 hora 45 minutos en horno a 180 grados y con las peras partidas en dos, colocadas por el lado.
- Cocinar los porotos negros con la cebolla y los champiñones.
- Servir la carne con la salsa de chancaca y un trozo de pera.
- Acompañar con los porotos.

EMPANADAS DE PERNIL DE CERDO

4 personas

Tiempo preparación: 2 horas



Ingredientes

- 2 perniles de cerdo
- 12 masas de arroz grandes
- 3 cebollas
- 2 pimentones rojos
- 1 taza arroz
- ½ kg queso mozzarella
- 1 cucharada romero
- Pimienta picante, aliños a gusto
- 4 huevos
- 1 taza de pasas

Preparación

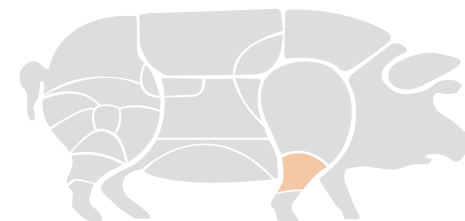
- Cocinar los perniles solamente en agua con sal (1 hora en olla presión).
- Una vez cocidos, desmenuzar.
- Con la cebolla, pimentón, romero y aliños hacer un pino y mezclar con la carne del pernil.
- Cocinar el arroz y rellenar la masa con el pino, huevo cortado en rodajas, pasas, arroz y queso ya rallado.
- Cerrar bien la masa con agua tibia.
- Llevar al vapor en la bandeja de vapor, cocinar por 10 minutos y servir con salsa picante.



BROCHETAS DE PERNIL DE CERDO

4 personas

Tiempo preparación: 2 horas



Ingredientes

- 2 perniles de cerdo
- 8 palos de brochetas
- 1 bandeja champiñones
- 6 ají verde
- 1 brócoli
- 8 papas
- 1 crema ácida
- 1 ciboulette

Preparación

- Cocinar los perniles solamente en agua con sal (1 hora en olla presión) y dejar enfriar.
- Cortar la carne en cuadros de 2 por 2 cms.
- Llevar al palo de brochetas e intercalar con un trozo ají verde, otro de brócoli, champiñones, y papas ya cocidas.
- Al servir agregar crema ácida y ciboulette picado.