

Carnes de Cerdo

- Carnes de cerdo
- Cachuela Extremeña
- Carne de Cerdo con Leche
- Cerdo a la Navarra (Garbure)
- Dados de Lomo
- Lacón al Vino Blanco
- Lacón con Grelos
- Lomo a la Zaragozana
- Manos y Patas
- Patas de Cerdo a la Asturiana
- Patas de Cerdo a la Catalana
- Patas de Cerdo Asadas

CARNES DE CERDO

Carne sabrosísima que antaño fue más apreciada que ahora. Sin embargo, el ganado porcino se ha revelado como un gran productor de carne por la facilidad de reproducción y crianza. Y también por aprovechamiento integral del animal como alimento.

Más barata que las carnes de vacuno y lanar, cualquier persona sana la puede comer sin reparo.

A diferencia de las carnes de buey, que suele gustar "sangrante", la de cerdo debe estar siempre muy bien hecha.

La carne de cerdo se puede preparar en la Olla MAGEFESA estupendamente. En gran variedad de recetas, de las que ofrecemos algunas seguidamente.



8

MINUTOS

CACHUELA EXTREMEÑA

INGREDIENTES

- 800 grs. de asadura del cerdo
- 2 huevos
- 100 grs. de chorizo curado
- 200 grs. de cebolla
- 100 grs. de puré de tomate
- 2 dientes de ajo
- 100 grs. manteca de cerdo
- Canela, Pimienta
- Cominos
- Azafrán
- Perejil, pimentón dulce
- Pan rallado
- 50 grs. de almendra en harina
- 2 vasos de agua

Limpiamos muy bien las asaduras. En la Olla ponemos el aceite, la cebolla picada y el ajo. Cuando empieza a dorarse, le ponemos el tomate y el perejil.

Incorporamos a continuación los chorizos cortados en rodajas, la canela, el pimentón una vez rehogadas, añadimos las asaduras troceadas y los vasos de agua.

Cerramos la Olla, contamos el tiempo correspondiente.

Pasado este tiempo, sacamos los trozos a una cacerola, con el resto que queda en la Olla lo pasamos bien, le añadimos un poco de harina de almendra, le damos un pequeño hervor.

Seguidamente lo rociamos por encima de los trozos que están en la cacerola, listo para servir.

12

MINUTOS

CARNE DE CERDO CON LECHE

INGREDIENTES

- 600 grs. de carne de cerdo
- 100 grs. de cebolla
- 1/4 litro de leche
- 2 dientes de ajo
- Pimienta
- Aceite

Ponemos el aceite en la Olla y doramos el trozo de carne que vayamos a preparar, cuando este medio dorado incorporamos la cebolla bien picadita y los ajos partidos por la mitad.

Cuando este bien dorado, se añade la leche hirviendo. Tapamos la Olla y esperamos que salga vapor por la válvula, contamos el tiempo indicado.

Pasado este tiempo, dejamos descomprimir totalmente y abrimos. Retiramos el trozo de carne y el resto lo pasamos por el pasapurés MAGEFESA.

Debe quedar una salsa cremosa.

Sazonamos y le ponemos un poco de pimienta y servimos acompañado con un poco de puré de patatas o de castañas.

15

MINUTOS

CERDO A LA NAVARRA (GARBURE)

INGREDIENTES

- 400 grs. de carne de cerdo
- 200 grs. de chistorra
- 100 grs. de tocino
- 300 grs. de hueso de jamón
- 100 grs. de guisantes
- 100 grs. de habas
- 100 grs. judías verdes
- 100 grs. de patatas
- 100 grs. de berza

Se ponen, con dos vasos de agua en la Olla, el hueso y el tocino cortado en trozos y la carne también.

Cerramos la tapa y se espera a que comience a salir vapor por la válvula y a continuación contamos 10 minutos.

Pasados estos sacamos la Olla del fuego descomprimos y abrimos, seguido incorporamos los guisantes, las habas, las judías verdes, la berza, las patatas y la chistorra.

Cerramos la Olla nuevamente y le damos una nueva cocción de 5 a 7 minutos.

6

MINUTOS

DADOS DE LOMO

INGREDIENTES

- 500 grs. de lomo de cerdo cortado en dados
- 400 grs. de patatas cortadas en dados
- 3 pimientos cortados en dados
- 6 pimientos verdes en dados
- 6 cucharadas de aceite
- Sal

Ponemos la Olla al fuego con aceite. Añadimos los pimientos y, cuando empiece a hervir, incorporamos las patatas, dejando que siga friendo.

Añadimos los dados de lomo, rehogamos y razonamos.

Cerramos la Olla, le damos la cocción indicada en la receta, cuando el tiempo haya transcurrido, dejamos descomprimir y abrimos.



15 MINUTOS

INGREDIENTES

- 650 grs. de lacón fresco
- 100 c.c. de aceite
- 1 vaso de vino blanco
- 350 de patatas

LACON CON VINO BLANCO

El lacón, que compramos fresco, se limpia muy bien si ponemos durante un noche con ajo, laurel y pimienta y un poco de vino blanco.

Troceamos en trozos grandes y los ponemos en la Olla con un copo de aceite y doramos bien el lacón, cuando este bien dorado, se añade el vaso de vino blanco.

Cerramos la Olla, contamos el tiempo indicado.

Pasado este tiempo, dejamos descomprimir totalmente y abrimos. Dejamos destapada unos minutos al fuego lento para que se vaya concentrando el jugo.

A parte se pelan las patatas y la freímos de forma normal, una vez fritas las incorporamos a la Olla junto la carne del lacón.

15 MINUTOS

INGREDIENTES

- 750 grs. de lacón
- 200 grs. de careta de cerdo
- 200 grs. de oreja de cerdo
- 400 grs. de chorizo gallego
- 1 kilo de grelos
- 4 patas grandes
- Sal

LACON CON GRELOS

Se ponen a desalar un día antes de su preparación el lacón, la careta y la oreja. Una vez desalado con un cuchillo limpiamos bien, los ponemos en la Olla con agua.

Cerramos la Olla, a continuación contamos 15 minutos. Pasados estos apartamos la Olla del fuego, descomprimos y abrimos.

Sacamos la carne y la cortamos en trozos, manteniéndola caliente con un poco de caldo.

Lavamos los grelos, cortados es trozos, y blanquearlos hirviéndolos unos minutos en agua, los escurrimos bien. A continuación incorporamos a la Olla, manteniendo el líquido de la carne, los grelos, el chorizo y las patatas cortadas por la mitad. Cocemos unos 5 o 6 minutos.

Ponemos en una fuente los grelos escurridos, los trozos de lacón, careta y oreja por encima y las patatas y el chorizo al rededor.

5 MINUTOS

INGREDIENTES

- 600 grs. de lomo de cerdo
- 100 grs. de puré de tomate
- 100 grs. de cebolla
- 2 huevos cocidos
- 1 cucharada de harina
- 100 grs. de jamón
- 100 c.c. de aceite
- 2 dientes de ajo
- Laurel
- Perejil
- 1 vaso de agua

LOMO A LA ZARAGOZANA

El lomo lo cortamos en tajadas mas regulares que podamos, los enharinamos y freímos.

Los colocamos en la Olla.

Con la grasa que nos queda, rehogamos los trozos de jamón, la cebolla y los ajos bien picaditos.

Cuando estén dorados, lo añadimos a la Olla, por encima del lomo, añadimos el laurel, el puré de tomate y el vaso de agua.

Cerramos la Olla, dejamos cocer unos 5 minutos, pasados estos, descomprimos y abrimos.

Pasamos todo a una fuente, cortamos el huevo cocido en trocitos y lo ponemos por encima, junto con el perejil.



MANOS Y PATAS

Se compran, por lo general completamente limpias.

De cualquier forma en que se hayan adquirido, deben escaldarse durante 5 minutos en agua hirviendo.

Pasado este tiempo, se ponen en agua fría, han de quedar blanquísimas.

Debe seguirse muy bien cuanto decimos.

Y también los tiempos de cocción que ha de darse a la patas y morros de las diferentes especies.

25 MINUTOS

PATAS DE CERDO A LA ASTURIANA

INGREDIENTES

- 4 patas de cerdo
- 100 c.c. de aceite
- 100 grs. de cebolla picada
- Pimienta
- Laurel
- Perejil
- Pimentón dulce o picante
- Guindilla
- 1 cucharada de harina
- 1 vaso de vino blanco

Cocemos y limpiamos las patas de la manera habitual, partimos en dos mitades.

Ponemos en la Olla el aceite y la cebolla, cuando la cebolla comience a tomar color, añadimos la harina y revolvemos bien.

A continuación ponemos el vino blanco y, mientras hierve, añadimos los aromas, las especias y el vaso de agua.

Cerramos la Olla le damos una cocción de 15 minutos.

Abrimos la Olla todo el contenido lo pasamos por un pasapurés MAGEFESA, y vertimos toda la salsa sobre las patas y de damos un hervor de 4 minutos.

La salsa debe quedar espesita. Este plato gana si se recalienta.

25 MINUTOS

PATAS DE CERDO A LA CATALANA

INGREDIENTES

- 4 patas de cerdo
- 100 grs. de manteca de cerdo o aceite
- 100 grs. de cebolla picada
- 100 grs. de zanahoria
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Orégano
- Tonillo
- Pimienta
- 1 cazo sopera de caldo
- Nuez moscada
- 15 grs. de chocolate
- 12 avellanas

Cocemos las patas en la Olla.

Una vez cocidas ponemos en la Olla, la manteca o aceite, la cebolla, la zanahoria en trocitos y los ajos finamente picados.

Rehogamos hasta que la cebolla coma un color dorado claro.

Incorporamos las patas ya cocidas, los aromas, y el cazo de caldo del cocimiento de las patas.

A continuación le ponemos el chocolate pulverizado y las avellanas y piñones bien triturados.

Lo mantenemos unos minutos al fuego hasta que la salsa espese. Este plato debe servirse muy caliente.

25 MINUTOS

PATAS DE CERDO ASADAS

INGREDIENTES

- 4 patas de cerdo
- 100 grs. de manteca de cerdo o aceite de oliva
- 100 grs. de miga de pan fresco

Cocemos y limpiamos las patas de la manera habitual.

Una vez cocidas y frías, las cortamos por la mitad sin que se rompan.

Las rebozamos en un poco de aceite o manteca de cerdo fundida y se las revuelve con miga de pan fresco. Las pasamos a una fuente y las ponemos al horno fuerte, y las tenemos hasta que se doren.

Un excelente plato para ser acompañado por puré de patatas o patatas fritas.

