



Porcicultores de
AGUASCALIENTES

Es de CERDO

Recetario

Chef: Claudio Innes



ANTERIOR

SIGUIENTE

“La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”.

Ferran Adrià

Es de CERDO

Recetario



ANTERIOR

SIGUIENTE

El recetario que hoy sostienes en tus manos es el resultado de lo que ha sido un proceso muy satisfactorio. El resultado de la visión, el desarrollo y el esfuerzo de todas las partes involucradas.

Como todas las cosas, surgió de una necesidad, la de comunicarle a todas las personas los beneficios que pueden obtener al consumir carne de cerdo.

Con este recetario buscamos desmitificar un alimento que es rico en proteínas y minerales y que ha demostrado, en más de una ocasión, que es y será fundamental en el desarrollo de la porcicultura de América Latina y México.

Y es que la carne de cerdo es mucho más que el jamón o el tocino; es un mundo maravilloso de texturas, sabores y nutrientes. Es una experiencia culinaria que está al alcance de todas las cocinas de nuestro país.

A nombre de Cargill®, queremos agradecer al Instituto Mexicano de la Porcicultura, a la Asociación de Porcicultores de Aguascalientes, a la Organización de Porcicultores Mexicanos (OPORMEX) y a la Universidad Panamericana (UP campus AGS), por fomentar el consumo de la carne de cerdo en beneficio de las familias de la región y de todo México.

¡Muchas gracias!

Carne de cerdo y nutrición.



Por Alejandra Lugo, Nutrióloga
Universidad Iberoamericana, México | Texas A&M University, USA
Alejandraglugo@yahoo.com | @nutriologa.vidasana

Durante muchos años ha existido el mito de que la carne de cerdo no es buena para la salud. Pero esto no es cierto. Como todo mito, la creencia tiene su raíz en el miedo y no en la ciencia.

Hoy sabemos, gracias a múltiples estudios, que la carne de cerdo es rica en nutrientes y si bien algunas partes tienen mucha grasa, hay otras que se consideran magras.

También sabemos que la carne de cerdo es mucho más que solo jamón, tocino o carnitas, pues con ella se pueden preparar una gran variedad de platillos sabrosos y nutritivos. Todo depende del corte.

La nutrióloga Alejandra Lugo, señala que lo importante es saber qué cortes tienen menos grasa. Ella recomienda el lomo, la bola y la pulpa, pues son carne magra, con un alto contenido proteico, un bajo aporte calórico y de fácil digestión. Todos los beneficios.

La carne de cerdo aporta minerales como fósforo, selenio, sodio, zinc, potasio, cobre, hierro y manganeso, además de vitaminas B6, B12, tiamina, niacina, riboflavina y ácido pantoténico.

Todos estos elementos son necesarios para el desarrollo de los seres humanos pues aportan beneficios como:

- Apoyo a la actividad hormonal, en especial a la glándula tiroidea.
- Fortalecimiento del sistema nervioso y los huesos.
- Sensación de saciedad.
- Nutrición segura durante el embarazo.

Consumir carne de cerdo en nuestra dieta es una forma segura de obtener una gran cantidad de nutrientes y proteínas de alto valor que nos ayudarán a nutrarnos mejor; sin embargo, es importante señalar que la carne de cerdo debe de ser parte de una dieta balanceada, donde consumamos todo tipo de alimentos durante la semana.

Recuerda que el balance es lo más importante para obtener una alimentación adecuada.





Agradecimientos

Este recetario ha sido posible gracias al esfuerzo de muchas instituciones y muchas personas, y es por ello que queremos agradecer a cada una de ellas, al Chef Claudio Innes por haber elaborado y compartido con nosotros las recetas, al Instituto Mexicano de Porcicultura, a Obrador San Pancho y al Gobierno del Estado de Aguascalientes por el apoyo recibido.

En especial queremos agradecer el apoyo de Cargill®, no solo para la publicación de este recetario, sino por ser una empresa que, como bien señala María Elena Trujillo, representante del Instituto Mexicano de la Porcicultura, **“nos ha ayudado a garantizar la calidad de nuestra carne y el crecimiento adecuado y saludable de los animales.”**

Gracias por ayudar a la generación de la sinergia entre las partes que conforman este proyecto que, sin lugar a dudas, es un avance en la creación de valor a lo largo de la toda la cadena, puesto que, como señala Heriberto Hernández, presidente de la OPORMEX:

“Cargill® ha tomado una excelente decisión al apoyar este convenio”.

A nombre de la sociedad, de los porcicultores de Aguascalientes, del Instituto Mexicano de la Porcicultura, de la Universidad Panamericana, del OPORMEX y de las familias de todo el país, queremos decir: **gracias, Cargill®.**



Fotografía:
Betzy Izunza Carrasco
@betsyogamoon

Claudio Innes

Cuenta con más de 20 años como cocinero, restaurantero y profesional del vino.

Es profesor titular de la Escuela de Negocios Alimentarios de la Universidad Panamericana Bonaterra desde la apertura del programa. Tiene diplomas de Sommelier Profesional por la Escuela Española de Sommeliers, de Excellence Sommelier por la European School for Sommeliers y de Master Wine Sommelier por la Escuela Española de Sommeliers.

Ha sido Presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restauranteros del Estado de Aguascalientes y Chef Ejecutivo de proyectos gastronómicos como La Tasca, Tasca y Cava, Nahual y La Castañuela en Aguascalientes y del Restaurante Los Sombreros en Macon, Francia. Su más reciente proyecto es L'Epicerie Restaurante en Aguascalientes.

Es autor de numerosos artículos para revistas en México y en el extranjero.



ANTERIOR

SIGUIENTE



Índice

Guarniciones

- Fondo de cerdo 10
- Verduras encurtidas 12

Cocina mexicana

- Mole de olla de espinazo de cerdo 16
- Albóndigas de cerdo 18
- Frijol con puerco 20
- Espinazo de cerdo en salsa verde con verdolagas 22
- Carne seca de cerdo 24
- Salpicón de cerdo 26
- Arrachera de cerdo con guacamole y pico de gallo 28
- Lengua de cerdo en escabeche 30
- Lengua de cerdo con salsa de jitomate y cerveza 32
- Tacos de lengua 34
- Pork Belly como chicharrón con guacamole 36
- Pork Belly en chicharrón sobre mole 38
- Chamorro pibil 40
- Pierna de puerco en salsa de pasilla y naranja 42
- Tetela de carnitas sobre mole 44

- Frijoles con veneno 46
- Cochinita pibil 48
- Trocito con calabacitas elote y poblano 50
- Pozolillo de cerdo 52
- Bolitas de masa y cerdo con caldillo 54
- Morrones rellenos de picadillo de cerdo 56

Cocina oriental

- Curry thai de cerdo 60
- Yakimeshi de cerdo 62
- Salteado oriental 64
- Egg foo young de cerdo 66

Cocina internacional

- Pork burgers 70
- Chuleta de cerdo con pesto de romero y ajo 72
- Estofado alsaciano 74
- Tortitas de molida de puerco con caldillo de jitomate y menta 76
- Albondigón con salsa agridulce 78
- Milanesa parmesana 80
- Milanesa napolitana 82



ANTERIOR

- Chamorro horneado al vino tinto..... 84
- Chamorro de cerdo sobre lentejas..... 86
- Chamorro adobado con verduras encurtidas..... 88
- Chamorro de cerdo a la alemana sobre col morada..... 90
- Lomos de cerdo con queso azul y mermelada de cebolla..... 92
- Matambre de cerdo enrollado con ciruelas pasas y salsa de vino tinto..... 94
- Tomahawk de cerdo con col morada y puré de manzana..... 96
- Filete mignon de cerdo con salsa de higos..... 98
- Filete mignon con cebollas caramelizadas al chipotle y jamón serrano..... 100

- Sopa de cebolla alemana..... 102
- Matambre de cerdo con chimichurri..... 104
- Filete mignon con queso azul y peras..... 106
- Filete de cerdo con mole de ponche..... 108
- Filete de cerdo sobre salsa de ciruela..... 110
- Filete mignon de cerdo con adobo y verduras encurtidas..... 112
- Baby back ribs de cerdo con salsa BBQ de guayaba..... 114
- Filete mignon de cerdo con salsa de mostaza..... 116

SIGUIENTE

¡Muy buen provecho!



Porcicultores de
AGUASCALIENTES

Guarniciones



ANTERIOR

SIGUIENTE



ANTERIOR

SIGUIENTE

Fondo de cerdo.



Rinde 2 litros



120 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

El fondo es una preparación de base, utilizada en las cocinas del mundo para dar sabor a las salsas, moles y en general a todos los guisos. Si bien es una preparación lenta, es a la vez muy sencilla y es posible guardar, ya sea en frío o congelada para posteriores utilidades. Básicamente nos permite, de una manera sana y sin aditivos o saborizantes artificiales, dejar de utilizar los concentrados que se presentan en polvo o en cubitos y que son entre otros factores perjudiciales para la salud, altos en sodio, glutamato mono sódico, colorantes y saborizantes artificiales. Un buen fondo siempre es el inicio de un buen platillo.

Ingredientes

- 2 kg de huesos de puerco (preferentemente huesos de cadera, espinazo o costilla).
- En caso de que usara la carne para otra preparación puede sustituir los huesos por espinazo de cerdo con carne.
- 4 zanahorias medianas.
- ½ cebolla blanca.
- 2 dientes de ajo.
- 4 manojos de apio.
- 4 cucharadas de aceite vegetal.
- 3 L de agua.

ANTERIOR

Procedimiento

- Lavar muy bien las zanahorias y el apio y cortarlo en trozos de aproximadamente 2 x 2 cm.
- Cortar la media cebolla en 2 partes y pelar los dientes de ajo.
- Poner el aceite en una olla con capacidad suficiente y cuando esté caliente, agregar las verduras.
- Hornear (preferentemente) o freír los huesos hasta que estén dorados.
- Agregar los huesos a la olla junto con los 3 L de agua. Hervir hasta reducir un tercio del agua retirando la espuma que se forma en la superficie.
- Colar los huesos y las verduras y dejar enfriar el fondo.
- Una vez frío retirar la grasa que se cuaja en la superficie.

SIGUIENTE

¡Nuestro fondo de cerdo está listo para usarse!



Comentario:

Es muy bueno hacer el doble o el triple de cantidad y conservarlo congelado para otras ocasiones.

Verduras encurtidas.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Son la botana ideal además de servir también como guarnición para un gran número de platillos tradicionales. Se pueden utilizar siempre las mismas verduras o cambiarlas en función de la temporada del año o de la disponibilidad y costo en el mercado. Otra de las ventajas es que se conservan muy bien en un frasco en el refrigerador pudiendo disfrutarse en cualquier momento.

Ingredientes

- 12 papitas cambray.
- 3 zanahorias medianas.
- 2 nopalitos tiernos.
- 1 cebolla morada mediana.
- 4 cucharadas de vinagre de manzana.
- 1 cucharadita de orégano seco.
- 1 cucharadita de sal.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Opcional: coliflor, champiñones, ajos, calabacitas, chiles, etc.

Procedimiento

- Cortar por la mitad las papitas cambray.
- Pelar y rebanar las zanahorias en rodajas de medio centímetro.
- Rebanar en tiras los nopalitos.
- Cortar la cebolla morada en trozos de aproximadamente 2 x 2 cm.
- En una olla con 1 L de agua hirviendo poner las papitas y las zanahorias durante aproximadamente 5 minutos. Controlar que queden cocidas pero crocantes. Retirarlas conservando el agua hirviendo.
- En la misma olla, agregar los nopalitos y dejarlos blanquear por 2 minutos, retirarlos del agua caliente y sumergirlos en agua fría (con hielos preferentemente) para fijar el color. Posteriormente retirarlos del agua fría y reservarlos.
- También en la misma olla con agua hirviendo agregar las cebollas (van al último pues pintan el agua) y dejarlas durante 1 minuto, después retirarlas y reservar por un lado para que se enfríen un poco.
- Mezclar todas las verduras en un recipiente grande, agregar el vinagre, la sal, el orégano y el aceite de oliva, revolver bien teniendo cuidado de no romperlas y dejarlas reposar por 1 hora aproximadamente. La cebolla morada retomará un color vivo.
- Servir en el momento o guardar en el refrigerador en caso de querer disfrutarlas después.

Comentario:

En caso de que le agrade cualquiera de las 4 verduras sugeridas más o menos crocantes, corregir para la próxima elaboración el tiempo de cocción. De esta manera le dará usted la consistencia preferida dejándolas perfectamente a su gusto.





Porcicultores de
AGUASCALIENTES

Comida mexicana



ANTERIOR

SIGUIENTE



ANTERIOR



SIGUIENTE

Mole de olla de espinazo de cerdo.



6 porciones



90 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Plato festivo tradicional de la cocina mexicana. El espinazo de cerdo es un corte especial para este guiso ya que el hueso agrega un sabor y consistencia al caldo que, enriquecido con la mezcla de chiles y verduras resulta una verdadera delicia. Bien dice el dicho “A darle, que es mole de olla.”

Ingredientes

Procedimiento

- 1.2 kg de espinazo de cerdo (6 rebanadas gruesas).
- 1 L de agua.
- 1 L de fondo de cerdo.
- 6 chiles pasilla sin semillas.
- 3 chiles anchos sin semillas.
- 2 pzas de elote.
- 2 pzas de chayote.
- 6 pzas de zanahoria mediana.
- ½ kg de ejotes verdes.
- 3 pzas de calabacita (redonda o larga).
- 2 pzas de jitomate.
- 3 dientes de ajo.
- 1 cebolla blanca.
- 5 pimientas negras enteras.

- En una cazuela con el fondo de puerco poner a hervir los chiles, el ajo, media cebolla, los jitomates y las pimientas negras durante 10 minutos.
- Moler todo en una licuadora y regresar a la cacerola.
- Agregar el espinazo de cerdo y cocinar por media hora.
- Posteriormente agregar las zanahorias, los elotes y los chayotes y cocinar por 20 minutos más. Finalmente añadir los ejotes (sin puntas) y la calabacita (cortada en mitades a lo largo si es italiana o en 4 partes si es redonda). Dejar cocinar entre 5 y 10 minutos más hasta que las calabacitas estén cocidas.
- Servir en un plato hondo con el caldo y 1 pza de cada elemento, agregar cilantro y cebolla cruda finamente picados, servir con una rebanada de limón (opcional) y tortillas calientitas.

ANTERIOR

SIGUIENTE



Maridaje:

Un vino tinto de Aguascalientes a base de uva Malbec. Si agrega más picante al platillo, una cerveza artesanal obscura irá de maravilla.

Albóndigas de cerdo.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Este clásico de la cocina italiana fue posteriormente adoptado por las cocineras mexicanas, agregando el toque picante y ahumado del chile chipotle. Elaboradas a base de carne de cerdo adquieren un sabor inigualable además de ser sanas, económicas y fáciles de preparar.

Ingredientes

- 900 g de carne molida de cerdo.
- 2 pzas de huevo.
- 1 kg de jitomate maduro.
- ½ pza de cebolla blanca.
- 3 dientes de ajo.
- 3 pzas de chile chipotle seco y sin semilla.
- ¼ de manojo de cilantro.
- 3 cucharadas de aceite vegetal.
- 1 taza de agua.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En un recipiente mezclar la carne molida, los 2 huevos, la sal y la pimienta. Formar albóndigas de aproximadamente 50 g cada una.
- En una cacerola agregar el agua, los jitomates cortados, la cebolla, los chiles chipotles, la mitad del cilantro, los dientes de ajo, sal y pimienta.
- Poner a hervir durante 5 minutos.
- Posteriormente licuar todo y reservar.
- En un sartén con aceite poner a freír las albóndigas poniendo atención en que se doren por todos lados. Retirlas del aceite.
- En la misma cacerola agregar los ingredientes licuados así como las albóndigas y cocinar durante 30 minutos.

Nota: servir acompañadas de frijoles negros y/o arroz blanco y decorar con una rama de cilantro.

Maridaje:

Un vino tinto de media potencia como los que se elaboran en Aguascalientes a base de uva Merlot o Sangiovese.

Una cerveza artesanal oscura, también de Aguascalientes podría ser apropiada.



Frijol con puerco.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Este platillo tradicional de la cocina yucateca es delicioso e increíblemente fácil de elaborar. Acompañado de un picadito de verduras que le agregan frescura y sabor, será sin duda uno de los platillos preferidos de toda la familia.

Ingredientes

- ½ kg de frijol negro.
- 1 kg de espinazo de cerdo (6 rebanadas).
- ½ cabeza de ajo.
- ½ cebolla blanca.
- 1 manojo de cilantro.
- 1 pza de pepino.
- 1 manojo de rabanitos.
- 1 cebolla morada.
- 1 jitomate.
- 2 pzas de chile habanero.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- Limpiar y remojar los frijoles preferentemente una noche antes.
- Colocar los frijoles, el espinazo, el ajo, la media cebolla blanca, medio manojo de cilantro, la sal y la pimienta en una olla exprés. Tapar y cocinar durante 30 a 40 minutos hasta que los frijoles estén suaves y la carne bien cocida.
- Picar finamente el jitomate, la cebolla morada, los rabanitos, el resto del cilantro y el pepino (sin semillas). Revolver bien, agregar sal y pimienta al gusto.
- Servir en platos hondos con una pieza de espinazo, frijoles, caldo y una cucharada de la mezcla de verduras.
- Agregar chile habanero picado al gusto.
- Acompañar con tortillas.

ANTERIOR

SIGUIENTE

Maridaje:

Un vino tinto de mediana potencia, con poco paso por barrica como los que se elaboran en Aguascalientes a base de uva Nebbiolo. Si agregamos chile habanero, una cerveza artesanal de Aguascalientes como las IPA (Indian Pale Ale) sería muy conveniente.



Espinazo de cerdo en salsa verde con verdolagas.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

La verdolaga es una variedad de quelite, pariente de las espinacas, el pápalo y los berros. Es considerada un “Super Alimento” por la cantidad de beneficios que ofrece para la salud de los consumidores. Crece principalmente en los meses de lluvia, por lo cual es importante consumirlo en esa época ya que la calidad es superior y el precio más bajo. La combinación de tomate verde, carne de cerdo (cualquier pieza) y verdolagas es sin duda un clásico de la gastronomía mexicana, especialmente de aquellos estados, como Aguascalientes, en donde se encuentran de excelente calidad.

Ingredientes

- 1½ kg de espinazo de cerdo cortado a una pulgada.
- 1 L de fondo de cerdo (vea receta 1).
- ½ cebolla blanca.
- 2 dientes de ajo.
- ½ manojo de cilantro.
- 1 kg de tomate verde.
- 2 chiles serranos (o más si el picante es de su agrado).
- 2 manojos de verdolagas frescas.
- Sal y pimienta.

ANTERIOR

Procedimiento

- En un comal poner a asar los tomates verdes, la cebolla, el ajo y los chiles serranos. Una vez asados, licuar con el fondo de cerdo hasta obtener una salsa.
- Vaciar el contenido de la licuadora en una cazuela y agregar la carne de cerdo. Dejar cocinar por 1 hora aproximadamente a lumbre media con la cazuela destapada para que la salsa se reduzca.
- Agregar sal y pimienta al gusto.
- Limpiar muy bien las verdolagas eliminando raíces y enjuagar para eliminar restos de tierra que frecuentemente tienen.
- Verificar que la carne esté suave y bien cocida. Si la salsa aún no tiene una consistencia espesa, sacar la carne y reservar.
- Una vez que la salsa esté lista, volver a meter la carne y agregar las verdolagas. Cocinar por 10 minutos más revolviendo cuidadosamente

SIGUIENTE

Nota: decorar con verdolagas frescas y servir acompañado de arroz blanco y/o frijoles de la olla además de tortillas calientes.



Maridaje:

Un vino blanco de Aguascalientes a base de uva Macabeo o una cerveza clara artesanal también de Aguascalientes.

Carne seca de cerdo.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

La carne seca es una preparación muy tradicional sobre todo en la parte norte de nuestro país. Originalmente se trata de un método de conservación que ha acompañado al hombre durante siglos. Se puede utilizar de muchas maneras, desde una botana acompañada de un poco de limón y la salsa de su preferencia, desmenuzada y cocinada con huevo hasta guisada con caldillo a manera de “Aporreadillo”.

Ingredientes

- 1 kg de bistec de cerdo rebanado muy delgado (lomo o pierna).
- 3 pzas de naranja agria. Si no encuentra naranja agria mezcle jugo de naranja con limón.
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento

- Deje toda la noche la carne marinando con el jugo de la naranja agria, sal y pimienta al gusto.
- Al día siguiente ponga la carne en un comal a fuego muy bajo y dé la vuelta constantemente hasta que quede completamente seco.
- La otra manera de prepararlo es al carbón, es muy importante, que la llama sea muy baja para que se seque bien.
- Una vez preparada, se puede mantener perfectamente por mucho tiempo en una bolsa sellada en el refrigerador preferentemente.

ANTERIOR

SIGUIENTE



Maridaje:

Esta botana va de maravilla acompañada de una cervecita bien fría y/o un mezcal blanco de Aguascalientes elaborado con la variedad de agave Salmiana.

Salpicón de cerdo.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Esta receta sencilla y fresca puede servirse de botana, entrada o plato fuerte. Es ideal para la época de calor además de ser muy práctica de transportar y de servir por lo que resulta perfecta para los días de campo.

Ingredientes

Procedimiento

- 600 g de pierna o lomo de cerdo.
- 1 pza pepino.
- 1 manojo de rabanitos.
- 1 cebolla morada.
- ½ kg manojo de cilantro.
- ½ kg taza de vinagre de manzana (preferentemente).
- 50 cl de aceite de oliva (extra virgen preferentemente).
- 2 hojas de laurel.
- Sal y pimienta al gusto.

- En una cacerola con 1 L de agua ponga a cocinar la carne cortada en cubos de aproximadamente 4 x 4 cm junto con las 2 hojas de laurel. Una vez cocida la carne, deje enfriar, desmenucela bien, agregue la mitad del vinagre de manzana, un poco de sal, un poco de pimienta y reserve (preferentemente toda una noche, de no ser posible haga todo en el momento).
- Retire la piel y las semillas del pepino y pique finamente. Haga lo mismo con la cebolla morada, los rabanitos (bien desinfectados) y el cilantro.
- Integre toda esta mezcla a la carne desmenuzada, agregue sal y pimienta al gusto, así como el resto del vinagre (poco a poco y probando hasta que esté a su gusto).
- Sirva preferentemente en tostadas y guacamole así como del chile fresco que más le guste (serrano, habanero, manzano).

ANTERIOR

SIGUIENTE



Maridaje:

Una cervecita bien fría o un vino blanco con buena acidez como un Verdejo o un Sauvignon Blanc de Aguascalientes.

Arrachera de cerdo con guacamole y pico de gallo.



6 porciones



30 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

La arrachera de cerdo es una opción accesible y deliciosa para sus carnes asadas. Es suave, jugosa y por su sabor tenue recibe muy bien cualquier tipo de marinado que usted prefiera.

Ingredientes

- 1 ½ kg de arrachera de cerdo natural.
- 4 dientes de ajo.
- 6 limones verdes.
- 2 aguacates maduros.
- 2 jitomates grandes.
- 1 cebolla blanca.
- ½ manojo de cilantro.
- 2 chiles serranos (o más si a usted le gusta lo picante).
- 1 cucharada de orégano molido.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento

- Preferentemente la noche anterior, mezcle los dientes de ajo finamente picados, el jugo de 3 limones, el orégano, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Ponga a marinar la arrachera bien embarrada de la mezcla.
- Corte los jitomates, la cebolla, los chiles y el cilantro, agregue el jugo de un limón, sal y pimienta al gusto y revuelva todo. Reserve en frío.
- Machaque los aguacates y agregue un poco de cebolla picada, cilantro, el jugo de 2 limones, sal y pimienta al gusto. Reserve en frío.
- Encienda el carbón y espere a que la llama sea media o baja.
- Ponga la arrachera en el asador hasta que esté cocida por un lado y dé la vuelta (si le gusta más seca puede dar varias vueltas a la carne).
- Sirva con el guacamole y el pico de gallo como guarnición.

Nota: puede servirse en tacos o como plato principal acompañado de la salsa de su preferencia.

Maridaje:

Una cerveza bien fría o un vino tinto ligero, sin paso por barrica como los elaborados en Aguascalientes a base de uva Merlot o Sangiovese serán muy buenas opciones para acompañar este platillo.



Lengua de cerdo en escabeche.



6 porciones



40 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Ideal como entrada individual o en un platón al centro, este platillo es un deleite sencillo de preparar, vistoso y con una de las carnes más sutiles que existen, la lengua.

Ingredientes

- 1 kg de lengua de cerdo.
- 2 cebollas blancas grandes.
- 3 pimientos morrones rojos.
- 3 hojas de laurel.
- 3 cucharaditas de orégano.
- 4 cucharadas de vinagre de manzana.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta.
- Opcional: 2 chiles serranos verdes si le gusta lo picante, la receta original no lleva picante.

Procedimiento

- En una olla exprés poner a cocer 25 minutos las lenguas junto con $\frac{1}{4}$ de cebolla y las hojas de laurel. Abrir la olla para verificar que estén bien cocidas. Si es necesario darles 5 o 10 minutos más de cocción.
- Mientras las lenguas se cuecen, rebanar las cebollas restantes y los pimientos morrones (sin semillas), en tiras de medio centímetro de grosor.
- Poner el aceite en un sartén suficientemente grande y saltear las cebollas primero durante algunos minutos e incorporar los morrones. Éstos deberán quedar cocidos pero crocantes. Retirar del fuego cuando alcancen esta consistencia.
- Vaciar la mezcla en un recipiente hondo y agregar el vinagre, el orégano, la sal y la pimienta al gusto, revolver delicadamente y dejar reposar.
- Sacar las lenguas de la olla exprés, secarlas, pelarlas y rebanarlas en láminas de medio centímetro de grosor.
- Repartir las láminas de lengua sobre un platón extendido y tirar la mezcla de cebollas y morrones encima de ellas justo antes de servir las.

Nota: se puede decorar con orégano fresco y se puede servir directamente del platón a los platos individuales o montar sobre tostadas de maíz. De igual manera, si así lo desea, se puede agregar algún tipo de picante como chiles serranos verdes rebanados.

Maridaje:
Algún vino rosado de Aguascalientes así como una cerveza artesanal clara de Aguascalientes también.



Lengua de cerdo con salsa de jitomate y cerveza.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

La lengua es uno de los más deliciosos cortes del cerdo. Cuando está bien cocinada, tiene una textura y un sabor incomparables. La cerveza añadida en la salsa es uno de los ingredientes muy utilizados en el norte de nuestro país y realza el sabor de este platillo que, sin duda, será del agrado de todos los comensales.

Ingredientes

- 1½ kg de lengua de puerco.
- 3 cebollas blancas medianas.
- 3 hojas de laurel.
- 1 kg de jitomate.
- ½ manojo de cilantro.
- 3 dientes de ajo.
- 2 chiles serranos (o más si le agrada lo picante).
- 2 cervezas (preferentemente oscuras).
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento

- En una olla exprés poner a cocinar 30 minutos las lenguas con un poco de agua, media cebolla y las hojas de laurel. Si al destapar la olla la carne no es suave, volver a cerrar y darle 10 minutos más de cocción.
- Picar finamente los jitomates, los ajos, el resto de las cebollas, los chiles y el cilantro (reservar las hojas más bonitas de cilantro para la decoración).
- En una cacerola agregar el aceite, calentar y vaciar todas las verduras. Freír durante 5 minutos, agregarle las 2 cervezas y dejar cocinar durante 30 minutos con la cacerola destapada para que la salsa adquiriera una consistencia densa. Agregar sal y pimienta al gusto.
- Retirar las lenguas de la olla exprés, limpiarlas y rebanarlas en trozos de medio centímetro de ancho aproximadamente. Posteriormente agregarlas a la salsa y cocinar durante 10 minutos más.
- Servir y decorar con las hojas de cilantro reservadas previamente.

Nota: este platillo se puede servir en cazuelas, en tacos o en platos individuales. Acompañar con arroz blanco o frijoles de la olla además de tortillas calientitas.

Maridaje:

Acompañar con la misma marca de cerveza que se utilizó para la elaboración del platillo.



Tacos de lengua.



6 porciones



90 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Son una tradición en los puestos y mercados mexicanos. Muy fáciles de preparar en casa también serán el deleite de familiares y amigos. A continuación les platico mi receta, que más que ser difícil, depende del tiempo de cocción adecuado para que la lengua esté en su punto.

Ingredientes

- 1 kg de lengua de cerdo.
- 2 cebollas blanca.
- 4 hojas de laurel.
- 4 dientes de ajo.
- ½ kg de tomates verdes.
- 3 chiles serranos.
- 1 manojo de cilantro.
- 6 limones verdes.
- 1 kg de tortillas (preferentemente hechas a mano).
- Sal y pimienta.

ANTERIOR

Procedimiento

- En una cacerola con agua ponga a cocer durante aproximadamente 1 hora las lenguas con ½ cebolla, las hojas de laurel, 3 dientes de ajo y ¼ de manojo de cilantro. Revise que las lenguas estén bien cocidas (deben de estar muy suaves). Si es necesario agregue mas tiempo de cocción. Si tiene olla de presión póngalas media hora, destape y verifique la cocción. Si es necesario agregue más tiempo de cocción.
- En una licuadora agregue los tomates verdes, el diente de ajo restante, ½ cebolla, ¼ de manojo de cilantro, los chiles verdes (agregue más si le gusta muy picante), sal y pimienta al gusto. Muela bien y reserve en el refrigerador. Una vez las lenguas cocidas, retire la película de alrededor (si están bien cocidas se retirará fácilmente). Pique las lenguas o simplemente rebánelas y colóquelas sobre las tortillas calientes.
- Pique finamente la cebolla y el medio manojo de cilantro restantes y ponga a su gusto sobre la carne del taco.
- Sirva con la salsa y un limón partido por un lado para que cada comensal le ponga a su gusto.
- Para una presentación espectacular, sirva 3 tacos por plato y utilice tortillas de 3 colores.

SIGUIENTE



Maridaje:

Una cerveza (la de su preferencia) bien fría será el acompañamiento ideal para este delicioso platillo.

Pork Belly como chicharrón con guacamole.



6 porciones



90 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

El Pork Belly es una de las piezas más succulentas del cerdo. La elaboración es sencilla pero necesitan seguirse los pasos al pie de la letra para que el resultado sea óptimo. En esta receta les presentamos una de las mejores botanas que pueden existir, sus invitados me darán la razón.

- 1 kg de Pork Belly con cuero.
- 1 kg de manteca de cerdo.
- 3 aguacates maduros.
- 2 jitomates.
- 2 limones verdes.
- ½ cebolla blanca.
- ½ manojo de cilantro.

- Cortar el Pork Belly en tiras de 4 cm de ancho. Poner a hervir 1 L de agua en una cacerola e introducir la carne por aproximadamente 20 minutos a fuego alto. Sacar del agua e introducir la carne inmediatamente en un recipiente con agua y hielos. Dejar reposar toda la noche en el refrigerador (esto es importante para que el cuero se hidrate).
- En una cacerola poner a derretir el kilo de manteca de cerdo. Una vez derretido subir el fuego y esperar a que alcance una temperatura alta.
- Sacar la carne del agua fría y secar con un trapo o papel absorbente (es muy importante secarlo bien para que no salte manteca a la hora de freírlos).
- Verificar que la temperatura es alta metiendo una punta de Pork Belly y viendo si fríe bien. Introducir el resto de la carne y dejar freír hasta que la carne y el cuero tomen un color dorado intenso (podemos darnos cuenta de que están cocidos cuando se desprenden del fondo de la olla y salen a la superficie). Retirar de la olla y separar en un recipiente con papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
- En otro recipiente machacar los aguacates con los limones, la cebolla picada finamente, los jitomates, el cilantro y el jugo de los limones. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- Disponer en una cazuela o molcajete el guacamole y acomodar encima los trozos rebanados de Pork Belly, decorar con cilantro y limón. Poner al centro de la mesa para que cada comensal se sirva a su antojo.

ANTERIOR

SIGUIENTE



Maridaje:

Una cerveza bien fría. Un mezcal de Aguascalientes de la variedad Salmiana también será ideal para esta deliciosa botana.

Pork Belly en chicharrón sobre mole.



6 porciones



90 minutos
y un día previo



ANTERIOR

SIGUIENTE

El “Mulli” o “Mole” significa literalmente “Salsa” en Nahuatl. Originalmente elaborado con otras carnes autóctonas, lleva más de 400 años sirviéndose con cerdo (introducido a México por los españoles) como proteína. Prácticamente cualquier tipo de mole combinará perfectamente con nuestro Pork Belly en chicharrón así es que, escoja el que más le agrade.

Ingredientes

- 1 kg de Pork Belly con cuero.
- 1 kg de manteca de cerdo.
- 1 L del mole de su preferencia (negro, poblano, rojo, verde, dulce, etc).

Procedimiento

- Cortar el Pork Belly en tiras de 4 cm de ancho. Poner a hervir 1 L de agua en una cacerola e introducir la carne por aproximadamente 20 minutos a fuego alto.
- Sacar del agua e introducir la carne inmediatamente en un recipiente con agua y hielos.
- Dejar reposar toda la noche en el refrigerador (esto es importante para que el cuero se hidrate).
- En una cacerola poner a derretir el kilo de manteca de cerdo. Una vez derretido subir el fuego y esperar a que alcance una temperatura alta. Sacar la carne del agua fría y secar con un trapo o papel absorbente (es muy importante secarlo bien para que no salte manteca a la hora de freírlos).
- Verificar que la temperatura es alta metiendo una punta de Pork Belly y viendo si fríe bien.
- Introducir el resto de la carne y dejar freír hasta que la carne y el cuero tomen un color dorado intenso (podemos darnos cuenta de que están cocidos cuando se desprenden del fondo de la olla y salen a la superficie).
- Retirar de la olla y separar en un recipiente con papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
- Montar en un plato hondo sobre el mole de su preferencia. Puede decorar con ajonjolí y lechugas. Este plato se puede servir al centro como botana o como plato fuerte individual.

ANTERIOR

SIGUIENTE



Maridaje:

Dependiendo del tipo de mole de su elección tendremos que escoger el vino. Por otro lado, una cervecita bien fría, artesanal preferentemente siempre hará honores a este plato.

Chamorro pibil.



6 porciones



180 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Una versión muy yucateca de disfrutar esta pieza del cerdo que, además de ser portentosa es deliciosa por no ser tan seca. Acompañado de frijoles refritos negros, cebolla morada en vinagre y algo de chile habanero (si le gusta lo picante), será un platillo para presumir a sus familiares y amigos.

Ingredientes

- 3 pzas de chamorro de cerdo sin perico.
- ½ barrita de achiote.
- ½ cebolla blanca.
- 1 cebolla morada.
- 3 hojas de laurel.
- 3 cucharadas de orégano en polvo.
- ½ taza de vinagre de manzana.

Procedimiento

- En una olla grande con agua, ponga a cocer durante 2 horas a fuego medio los chamosros agregando la media cebolla blanca, 3 dientes de ajo y las hojas de laurel.
- Verifique si los chamosros ya están cocidos y si es necesario agregue más tiempo de cocción.
- Reserve una parte del caldo (1 L aproximadamente) y licúe con el caldo el achiote, los otros 3 dientes de ajo y el orégano. Deje cocinar por lo menos media hora.
- Rebane la cebolla morada en rodajas y póngala a hervir durante 1 minuto aproximadamente en una cacerola pequeña con muy poca agua (apenas cubrirlas). Retire del agua y reserve en un tazón. Ahí mismo agregue 2 cucharadas de vinagre y un poco de sal. Poco a poco, a medida que se enfríen, irán tomando un color morado brillante.
- Servir un plato grande (para dos personas) con el chamosro, la salsa y decore con la cebolla morada.

Nota: si le gusta lo picante, el chile habanero es lo indicado. Puede disfrutarlo fresco o en alguna salsa a base de cebolla, limón y orégano.

Maridaje:

Los vinos rosados de Aguascalientes combinarán de maravilla con esta preparación. Una cervecita bien fría también hará un buen papel para disfrutar esta delicia yucateca.



Pierna de puerco en salsa de pasilla y naranja.



6 porciones



40 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Este delicioso plato, que encontramos en muchas cocinas tradicionales de nuestro país, es muy fácil de preparar y tiene un costo moderado. Es lo que no debe de faltar en nuestra mesa de todos los días o en las reuniones familiares en las que las taquizas son siempre festivas y del gusto de todos los asistentes.

Ingredientes

Procedimiento

- 1 kg de pierna de puerco en trocitos de 1 cm aproximadamente.
- 5 pzas de chile pasilla sin semillas.
- 1 L de fondo de cerdo (ver receta 1).
- ½ cebolla blanca.
- 2 dientes de ajo.
- 1 pza de clavo de olor.
- 2 cucharadas de aceite vegetal o manteca de cerdo.
- 2 pzas de hoja de laurel.
- ½ L de jugo de naranja natural.
- Sal y pimienta.

- Poner a hervir la cebolla, el ajo y los chiles pasilla en el fondo de cerdo durante 5 minutos. Licuar la mezcla y reservar.
- Freír la carne en una cacerola con las 2 cucharadas de aceite o manteca, una vez dorada vaciarle la mezcla licuada, agregar el clavo, las hojas de laurel, el jugo de naranja y la sal y pimienta al gusto.
- Dejar cocinar por 25 minutos con la olla destapada. Si es necesario, retirar la carne y dejar reducir la salsa hasta que agarre la consistencia deseada. Se puede espesar también la salsa con una bolita de masa directamente en la salsa hirviendo.
- Servir acompañada de arroz o verduras encurtidas (ver receta 2).

ANTERIOR

SIGUIENTE

**Maridaje:**

Un vino rosado de Aguascalientes, hecho a base de uva Malbec bien frío será estupendo, de igual manera alguna cerveza artesanal IPA (Indian Pale Ale) también de Aguascalientes.

Tetela de carnitas sobre mole.



6 porciones



40 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Las tetelas son un antojito tradicional oaxaqueño que permite ser relleno de prácticamente cualquier guiso. El mole es ideal para disfrutarlas y podemos utilizar el que más nos guste o tengamos a la mano.

Ingredientes

- ½ kg de carnitas de cerdo (preferentemente maciza).
- ¾ de L del mole que más le agrade (negro, rojo, poblano, verde, dulce, etc).
- ½ kg de masa.
- 50 g de manteca de cerdo.
- 1 L de aceite vegetal.
- 3 cucharadas de ajonjolí.

Procedimiento

- Calentar un poco la manteca e integrar poco a poco a la masa.
- Dividir la masa en 6 bolitas del mismo tamaño.
- Prensarlas haciendo una especie de tortilla pero más gruesa.
- Dividir la carne bien desmenuzada en 6 porciones y colocar una en el centro de la masa prensada.
- Doblar en 3 partes formando un triángulo y teniendo el cuidado de cerrarlas bien pues no queremos que el aceite entre a la tetela.
- En una cacerola poner a calentar el aceite y esperar a que esté bien caliente. Podemos echar un pedazo pequeño de masa para verificar que ya está en su punto el aceite.
- Freír las tetelas hasta que floten en el aceite, posteriormente sacarlas y colocarlas sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- Servir en un plato hondo una porción del mole y colocar la tetela encima. Decorar con el ajonjolí y cualquier otra hierba como cilantro, verdolaga, etc.

ANTERIOR

SIGUIENTE

Maridaje:

Dependiendo del mole que hayamos escogido, seleccionaremos un vino tinto más o menos potente. Una cervecita bien fría nunca queda mal tampoco con este tipo de platos tradicionales.



Frijoles con veneno.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Tradicionalmente regiomontano, este platillo es generalmente servido como botana en los restaurantes tradicionales. Es delicioso con tortillas recién hechas o con totopos de maíz.

Ingredientes

- 1 kg de pierna de cerdo picada en trocitos.
- 1 kg de frijoles bayos refritos.
- 50 g de manteca de cerdo.
- 1 L de fondo de cerdo (ver receta 1).
- 3 chiles guajillos sin semilla.
- 3 chiles anchos sin semilla.
- ½ cebolla blanca.
- 2 dientes de ajo.
- 6 pimientas enteras.
- ½ cucharadita de comino en polvo.
- 1 clavo de olor.
- ½ cucharadita de canela en polvo.
- Sal.

Procedimiento

- Ponga a cocer en una olla con la mitad del fondo de cerdo los chiles, la cebolla, el ajo, las pimientas, el comino, el clavo y la canela durante 10 minutos. Licuar bien y reservar.
- En otra cacerola agregar una cucharada de manteca y poner a freír la carne durante 5 minutos. Posteriormente vaciar la salsa a la carne, agregar mas fondo (si hace falta) y dejar cocinar durante media hora hasta que la salsa adquiera una consistencia espesa.
- Sazonar con sal al gusto.
- En otro sartén, agregar los frijoles bayos refritos e ir integrando poco a poco la manteca, sazonar con sal.
- Servir en un plato hondo los frijoles y poner encima el guisado. Acompañar con tortillas recién hechas o con totopos de maíz.

ANTERIOR

SIGUIENTE



Maridaje:

Por ser una entrada, recomiendo una cervecita bien fría, cualquiera que a usted le agrade. Un mezcal de Aguascalientes, de la variedad Salmiana también servirá de acompañante y aperitivo a la vez.

Cochinita pibil.



6 porciones



120 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es probablemente el platillo más emblemático de la gastronomía de la Península de Yucatán. Originalmente el método “Pib” consiste en cocinar la carne bajo la tierra, hoy en día hay métodos más prácticos y el resultado también es muy bueno. La cochinita pibil es siempre un platillo apreciado por todo el mundo.

Ingredientes

- 1.2 kg de carne de cerdo (pierna y falda).
- 1 barrita de achiote.
- 1 hoja de plátano.
- 1 taza de vinagre de manzana.
- 1 cucharada de orégano seco.
- 3 dientes de ajo.
- 2 cebollas moradas.

Procedimiento

- En un recipiente pequeño remojar la barrita de achiote con media taza de vinagre, el orégano, los ajos picados, sal y un poco de agua. Disolver bien con ayuda de un tenedor hasta que no queden partículas sólidas de achiote.
- Pasar la hoja de plátano por encima de la lumbre para que se vuelva flexible. En un molde para hornear poner la hoja de plátano y disponer la carne cortada en cubos de aproximadamente 4 cm.
- Vaciar encima la salsa de achiote, cubrir con la hoja de plátano y posteriormente con un papel aluminio para sellar el molde.
- Hornear a 280° C por aproximadamente 2 horas. Abrir y verificar que la carne está bien cocida (se debe deshacer con un tenedor, sin ayuda de cuchillo).
- Hervir la cebolla morada cortada en rodajas con poca agua durante 1 minuto, retirar del agua y agregar el resto del vinagre y sazonar con sal. Esperar a que se enfríe.
- Con un tenedor aplastar los cubos de carne para deshebrarla. Servir en un plato y poner la cebolla morada por encima. Decorar con cilantro.

Nota: el chile habanero es el acompañamiento tradicional.

Maridaje:

Un vino rosado de Aguascalientes, como los que se elaboran con uva Malbec será muy buen compañero de este plato. Una cervecita bien fría también será adecuada.



Trocito con calabacitas, elote y poblano.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Un clásico de la gastronomía mexicana de todos los días. Es un plato simple, sano y nutritivo además de vistoso y delicioso.

Ingredientes

- 1 kg de pierna de cerdo en trocitos.
- ½ kg de jitomate picado.
- 1 cebolla blanca grande.
- 3 dientes de ajo finamente picados.
- 3 calabacitas.
- 3 chiles poblanos en rajas sin semilla, ni piel.
- 3 elotes cocidos y desgranados.
- 2 hojas de laurel.
- 2 chiles serranos (opcional).
- Una cucharada de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En una cacerola agregue el aceite y la carne, fría por 3 minutos e incorpore la cebolla y el ajo, fría por otros 3 minutos y agregue los jitomates picados y los chiles serranos (en caso de que le guste el picante), las hojas de laurel y cocine por 10 minutos aproximadamente, agregue los elotes, los poblanos y al final la calabacita, cocine por otros 10 minutos.
- Sirva en un plato hondo preferentemente con una cuchara para aprovechar el caldillo que es delicioso.

Nota: puede dejar reposando un rato la olla con el guiso y agregar algún queso rallado que funda bien como el asadero o el Chihuahua.

Maridaje:

Este tipo de platillos me gusta acompañarlos con vino rosado. En Aguascalientes elaboran algunos de excelente calidad a base de uva Malbec. Una cervecita bien fría también puede ser una excelente opción.



Pozolillo de cerdo.



6 porciones



120 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Versión del pozole, que a diferencia de éste se prepara con granos de elote en lugar de maíz pozolero, es además de muy sabrosa, muy fácil de preparar. Es ideal para ocasiones familiares y festivas. Como en el caso del pozole, mientras más grande sea la olla, más rico será el platillo.

Ingredientes

- 1 kg de carne de cerdo (pierna y falda).
- ½ kg de tomates verdes.
- 2 cebollas blanca.
- 3 dientes de ajo.
- 2 cucharadas de orégano seco.
- 6 elotes desgranados.
- ½ lechuga.
- 1 manojo de rabanitos.
- 6 pzas limón verde.
- 3 cucharadas de chile de árbol seco y molido.
- Sal.

Procedimiento

- En la licuadora muele los tomates verdes, una cebolla, el ajo y el orégano.
- Ponga la mezcla en una olla grande junto con la carne, cubra con agua y cocine durante 1 hora aproximadamente. Agregue los granos de elote y cocine durante 30 minutos más hasta que la carne esté muy bien cocida (se tiene que deshacer con un tenedor, si es necesario, no dude en cocinarlo más tiempo). Sazone con sal al gusto.
- Retire la carne y con el tenedor deshebrar bien.
- Sirva en plato pozolero con un puño de la carne encima. Acompáñelo por un lado con la lechuga rebanada, los rabanitos en rodajas, limón y el chile de árbol para que los comensales se sirvan a su gusto.

Nota: no pueden faltar las tostadas de maíz tradicionales.

Maridaje:

Un vino blanco con buena acidez como los Sauvignon Blanc que se producen en Aguascalientes será una excelente opción de maridaje. De igual manera, para los más tradicionalistas, una cervecita clara bien fría acompañará de maravilla a este delicioso platillo típico mexicano.



Bolitas de masa y cerdo con caldillo.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Uno de los antojitos más originales son estas bolitas de masa que además de deliciosas son muy vistosas a la hora de montar el platillo. Rellenas de carne de cerdo y bañadas de un rico caldillo serán el deleite de familiares y amigos.

Ingredientes

- 1 kg de masa.
- ½ kg de carne de cerdo cocida (pierna preferentemente).
- 100 g de manteca de cerdo.
- ½ kg de jitomates maduros.
- 2 chiles guajillos.
- 1 cucharadita de orégano molido.
- 1 cebolla blanca.
- 2 dientes de ajo.
- 1 L de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- Caliente la manteca (hasta que se derrita) e incorpore poco a poco a la masa, ponga sal al gusto.
- Pique finamente la carne cocida de cerdo.
- Amase una especie de gordita, ponga 1 cucharada de carne picada en el centro y haga una bolita en la que quede la carne por dentro y la masa por fuera.
- Para el caldillo ponga a hervir los tomates, los chiles guajillos sin semilla, los 2 dientes de ajo, la cebolla y el orégano. Posteriormente licúe y agregue sal y pimienta al gusto. Devuelva la mezcla a la olla y cocine por 15 minutos.
- En una cacerola pequeña y profunda vacíe el litro de aceite vegetal y caliente. Tire un pedacito de masa para verificar que esté bien caliente. Baje un poco la temperatura.
- Freiremos las bolitas en dos partes. La primera a baja temperatura durante aproximadamente 5 minutos para que la masa quede cocida por dentro.
- Antes de servir las, las freiremos nuevamente, esta vez a mayor temperatura para que queden doradas por fuera. Ponga a reposar un momento sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite y sirva en un plato hondo con el caldillo.

ANTERIOR

SIGUIENTE

**Maridaje:**

Un vino tinto ligero, sin paso por barrica como los que se elaboran en Aguascalientes a base de uva Merlot o Sangiovese serán el acompañamiento ideal.

Morrones rellenos de picadillo de cerdo.



6 porciones



90 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es uno de los platos más vistosos que pueden existir. Si combinamos pimientos de colores nuestra presentación lucirá aún más. Es delicioso además de muy bonito.

Ingredientes

- 1 kg de carne molida de cerdo.
- 1 cebolla blanca.
- 3 dientes de ajo.
- ½ L de puré de tomate condimentado.
- 100 g de almendras fileteadas.
- 100 g de pasas.
- 1 ramillete de tomillo.
- 2 hojas de laurel.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En un sartén ponga el aceite y agregue la cebolla y el ajo finamente picados. Posteriormente agregue la carne molida, el tomillo, las hojas de laurel y el puré de tomate. Cocine por aproximadamente 20 minutos.
- Agregue las pasas y las almendras, revuelva bien, sazone con sal y pimienta al gusto y cocine por 10 minutos más.
- Vacíe los morrones de sus semillas haciendo un corte circular alrededor del rabo, teniendo mucho cuidado de no perforarlos pues el jugo de la cocción se perdería.
- Rellene cada uno de los pimientos con el picadillo y disponga los pimientos de manera vertical en un molde para hornear con una cucharada de aceite vegetal bien embarrada en la superficie del molde. Cubrir con papel aluminio.
- Hornear por 30 minutos a 280° C, posteriormente retirar el papel aluminio y hornear por 10 minutos más.
- Servir al centro en 2 platos con 3 pimientos de diferente color en cada uno.
- Puede acompañarse de arroz blanco.

Nota: a la hora de escoger los pimientos, busque aquellos que por su forma pueden “pararse solos” como se muestra en la fotografía del platillo terminado.

Maridaje:

Un vino tinto con paso por barrica, como los que se producen en Aguascalientes a base de uva Cabernet Sauvignon, que combinará sus notas herbáceas con las de los pimientos, será lo ideal para disfrutar este plato.





Porcicultores de
AGUASCALIENTES

Comida oriental



ANTERIOR

SIGUIENTE



ANTERIOR



SIGUIENTE

Curry thai de cerdo.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Curry quiere decir literalmente “salsa”. Existen muchas variedades como el rojo, el verde y el amarillo. Los más famosos son probablemente los de la India aunque se considera platillo tradicional en muchos otros países como China, Japón, Vietnam, Cambodia y Tailandia (que es el que presentaremos ahora). Su mezcla de especias, suavizada por el sutil sabor de la leche de coco hacen de este platillo exótico un deleite para el paladar de las personas que buscan descubrir nuevos sabores.

Ingredientes

- 1.2 kg de pierna de cerdo.
- 2 pzas de pimienta morrón rojo.
- 2 pzas de pimienta morrón verde.
- 200 cl de leche de coco.
- 3 dientes de ajo.
- 1 cebolla.
- 3 cucharadas de curry amarillo en polvo.
- 1 cucharada de jengibre en polvo.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

ANTERIOR

Procedimiento

- Corte la pierna de cerdo en láminas delgadas de aproximadamente 1 x 4 cm.
- En una cacerola agregue el aceite y ponga a freír la cebolla rebanada, posteriormente agregue el ajo finamente picado. Agregue la carne y fría un poco (no debe de quedar cocida aún).
- Agregue la leche de coco, el curry (dependiendo de la marca puede ser más o menos potente, use al principio 2 cucharadas y de ser necesario agregue la tercera o inclusive una cuarta, la salsa debe de quedar amarilla a la vista y el sabor debe de ser especiado sin llegar a ser amargo).
- Agregue el jengibre en polvo, sazone con sal y pimienta.
- Cocine por media hora.
- Agregue los pimientos morrones rebanados finamente y cocine por 10 minutos más.

SIGUIENTE

Nota: sirva acompañado de arroz blanco al vapor.



Maridaje:

Un vino blanco potente de Aguascalientes elaborado a base de uva Chardonnay con paso por barrica será el acompañamiento perfecto.

Yakimeshi de cerdo.



6 porciones



45 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

El Yakimeshi es un platillo de origen japonés que actualmente se disfruta en prácticamente todo el mundo. Es muy completo ya que contiene vegetales, arroz y proteína animal como el huevo y en esta receta, la carne de puerco. Puede servirse como acompañamiento o como plato fuerte.

Ingredientes

- 600 g de pierna de cerdo rebanada en láminas.
- 1 taza de arroz.
- 3 huevos.
- 3 pzas de zanahoria.
- 1 cebolla blanca.
- 3 ramas de apio.
- 3 calabacitas pequeñas (opcional).
- 100 g de champiñones frescos rebanados (opcional).
- ½ taza de salsa de soya.
- 1 cucharada de jengibre en polvo.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- 2 tazas de agua.

ANTERIOR

Maridaje:

Un vino rosado de Aguascalientes, de cualquier variedad de uva bien frío puede acompañar muy bien a este platillo.



Procedimiento

- En una cacerola agregamos la taza de arroz con las 2 tazas de agua, tapamos y dejamos cocinar a fuego lento.
- En un molde batimos los 3 huevos y los vaciamos en un sartén (preferentemente antiadherente) con 1 cucharada de aceite vegetal, dejamos que se fría por un lado y le damos la vuelta para que se fría por el otro a manera de tortilla. Retiramos del fuego y reservamos.
- En un wok o sartén grande agregamos la otra cucharada de aceite y ponemos a freír la carne, agregamos la cebolla picada las zanahorias también picadas, el apio picado y al último (si decidió agregarlo), las calabacitas y los champiñones. Agregamos el jengibre y salteamos durante 3 minutos aproximadamente. Las verduras deben de quedar cocidas pero crocantes.
- Posteriormente agregamos el arroz blanco cocido a la mezcla, vaciamos la mitad de la salsa de soya (dependiendo de la marca la soya puede ser más o menos salada por lo que recomiendo agregar primero la mitad y probar, en caso de ser necesario, agregar la otra mitad).
- Revolver toda la mezcla y dejarla cocinando por 3 minutos más. Servir en un plato hondo, cortar tiras finas de la tortilla de huevo y las colocamos sobre cada plato.

SIGUIENTE

Nota: si le gusta lo picante, le puede agregar una preparación de chiles serranos toreados, salsa de soya y limón o alguna salsa picante como la Sriracha.

Salteado oriental.



6 porciones



30 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es un delicioso plato elaborado en varios países orientales. Por su facilidad y corto tiempo de preparación es un plato muy práctico para los que inician en la cocina. Es sabroso, vistoso y sano ya que contiene solamente una pequeña cantidad de aceite y muchos vegetales. Será el plato preferido de aquellos que gustan de comer bien y de cuidar su salud y peso al mismo tiempo.

Ingredientes

- 1 kg de pierna de puerco rebanado en láminas de 1 x 4 cm aproximadamente.
- 1 pimiento morrón verde rebanado en trozos de 3 x 3 cm aproximadamente.
- 1 pimiento morrón rojo rebanado en trozos de 3 x 3 cm aproximadamente.
- 1 cebolla morada rebanada en trozos de 3 x 3 cm aproximadamente.
- 2 zanahorias grandes rebanadas en rodajas diagonales de medio cm de ancho aproximadamente.
- 4 ramas de apio rebanados en trozos de 3 cm de largo aproximadamente.
- 100 g de champiñones rebanados en láminas.
- 3 dientes de ajo finamente picado.
- ½ taza de salsa de soya de buena calidad.
- 1 cucharada de jengibre en polvo.
- 1 cucharada de aceite vegetal.

Maridaje:

Un vino rosado de Aguascalientes elaborado a base de uva Malbec será un acompañamiento muy bueno para este platillo. Algún vino tinto ligero, sin paso por barrica, como los elaborados con uva Merlot también será una muy buena opción.



Procedimiento

- Poner en un wok (o en un sartén grande) el aceite vegetal y poner a freír la carne, la zanahoria, el apio y el ajo al mismo tiempo. Saltear hasta que la carne agarre color.
- Posteriormente introducir la cebolla y los pimientos y saltear 3 minutos.
- Agregar los pimientos y la salsa de soya (dependiendo de la marca puede ser más o menos potente y salada, recomiendo utilizar dos terceras partes de la porción y reservar la última en caso de que sea necesaria). Agregar el jengibre en polvo y dejar cocinar por 5 minutos revolviendo bien la mezcla.
- Finalmente agregar los champiñones y dejar cocinar por 2 minutos más.

Nota: servir acompañado de arroz blanco al vapor y para darle un ambiente oriental comer con palillos chinos (debido al corte grande de cada ingrediente, los palillos son muy fáciles de utilizar). Un toque de chile de árbol quebrado o de salsa picante oriental como la Sriracha funcionan muy bien si a usted le gusta lo picante.

Egg foo young de cerdo.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Este plato tradicional de la cocina china es sin duda uno de los obligatorios para salir de la rutina. El germinado de soya le agrega además una textura crocante exquisita y la proteína de cerdo le da un sabor incomparable.

Ingredientes

- 1 kg de bistec de cerdo (lomo o pierna).
- ½ kg de germinado de frijol de soya (6 puñados).
- 6 pzas de huevo.
- 250 g de champiñones frescos rebanados.
- 6 pzas de cebolla cambray con rabo.
- 3 dientes de ajo.
- 1 cucharada de jengibre en polvo.
- ½ taza de salsa de soya.
- 3 cucharadas de maizena o harina de trigo.
- 6 cucharadas de aceite vegetal.
- Pimienta en polvo (no utilizaremos sal pues la salsa de soya ya es salada).

ANTERIOR



Maridaje:
Un vino tinto de Aguascalientes ligero, sin paso por barrica como los que se elaboran con uva Merlot será ideal para este plato. Una cerveza artesanal oscura.

Procedimiento

- En un sartén agregue 1 cucharada de aceite vegetal y la carne finamente picada. Al estar dorada, retire la carne del sartén, sepárela en 6 porciones y reserve el mismo sartén (ahí haremos la salsa).
- En un bowl agregue un puñado de germinado de soya, una porción de carne, un huevo y sazone con pimienta. Revuelva muy bien.
- En otro sartén (preferentemente antiadherente), Agregue una cucharada de aceite vegetal, espere a que esté bien caliente y vacíe la mezcla procurando, con una espátula que no se separe mucho el huevo líquido de los ingredientes sólidos. Espere a que se dore un poco y posteriormente, con la ayuda de una tapa de cacerola voltear la preparación como si fuera una tortilla española. Espere a que se dore el segundo lado, retire del sartén y repita la operación con cada una de las 5 porciones restantes.
- Para la salsa pondremos a freír el ajo picado, la cebolla finamente picada (sin la parte verde del rabo) en el mismo sartén en el que freímos la carne. Agregamos la salsa de soya y dejamos cocinar 5 minutos, si es necesario agregue un poco de agua. Agregue los champiñones y cocine por 2 minutos más.
- Posteriormente, en un tazón pequeño, diluya la maizena o la harina de trigo en un poco de agua fría, revuelva hasta que no queden grumos. Integre poco a poco esta mezcla en la salsa hasta que adquiera una consistencia espesa.
- Sirva inmediatamente colocando una porción de Foo Young, la salsa por encima y decore con la parte verde del rabo de la cebollas cambray finamente picado.

SIGUIENTE



Porcicultores de
AGUASCALIENTES

Comida internacional



ANTERIOR

SIGUIENTE



ANTERIOR



SIGUIENTE

Pork burgers.



6 porciones



40 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Las hamburguesas son uno de los platillos que más agradan a niños y adultos. Son fáciles de preparar y cuando contienen ingredientes de calidad resultan además muy nutritivos. Pueden prepararse a la plancha o al carbón.

Ingredientes

- 6 pzas de pan para hamburguesa (preferentemente artesanal).
- 600 g de carne molida de cerdo.
- 150 g de tocino ahumado.
- 1 pza de huevo.
- 6 rebanadas de queso amarillo (o el de su preferencia).
- 2 pzas de jitomate.
- 1 lechuga.
- 1 cebolla morada.
- Mayonesa, mostaza, salsa cátsup (al gusto).
- Chiles jalapeños en vinagre o pepinillos encurtidos (al gusto).
- Sal y pimienta al gusto.

ANTERIOR

Procedimiento

- Picar finamente el tocino y ponerlo a freír en un sartén, retirar la grasa y separar el tocino crujiente.
- En un recipiente mezclar la carne molida, el tocino, el huevo crudo, una cucharada de mostaza, ½ cebolla finamente picada, sal y pimienta. Integrar bien todos los ingredientes, dividir en 6 porciones iguales y posteriormente moldear las hamburguesas.
- Colocar las hamburguesas a la plancha o al carbón y darles el término de cocción deseado, colocar el queso encima y esperar a que se derrita.
- Montar las hamburguesas en los panes, colocar la lechuga, el jitomate y una rodaja de cebolla morada.
- Aderezar a su gusto con la mayonesa, la mostaza, los chiles en vinagre, los pepinillos y la salsa cátsup.
- Acompañar con papas a la francesa o ensalada.

SIGUIENTE

Maridaje:

Un vino tinto de Aguascalientes ligero, sin barrica como los que se elaboran con uva Merlot.

Una cerveza artesanal oscura de Aguascalientes también podría ser conveniente.



Chuleta de cerdo con pesto de romero y ajo.



6 porciones



40 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Esta sencilla pero deliciosa receta dará un toque especial a sus parrilladas. Es tan deliciosa que no necesita agregarse ninguna otra salsa para disfrutarla. Si nos damos tiempo de marinar la carne una noche antes, el resultado será aún mejor.

Ingredientes

- 6 pzas de chuleta de cerdo cruda de aproximadamente una pulgada de ancho.
- 100 cl de aceite de oliva.
- 1 manojo de romero.
- 2 cabezas de ajo.
- Sal de mar.

Procedimiento

- Picar finamente el romero y agregarlo al aceite de oliva. Marinar (preferentemente desde la noche anterior) las chuletas en esta mezcla.
- Cortar las cabezas de ajo y envolverlas en papel aluminio agregando un poco de aceite de oliva.
- Retirar las cabezas de ajo cuando estén bien cocidas y exprimir la pulpa, reservar en un recipiente pequeño.
- Esperar a que el carbón del asador esté a fuego medio y colocar las chuletas.
- Embarrarlas con el puré de ajo al gusto y con una brocha aplicarles constantemente el aceite de oliva del marinado. Agregar sal de mar al gusto. Darles vuelta cuando estén a punto (es importante no permitir que se cocinen de más y pierdan su jugo).
- Servir sobre un poco del aceite de oliva aromatizado como se muestra en la fotografía
- Puede agregar un poco más de romero fresco finamente picado (esto le dará un sabor más intenso).

ANTERIOR

SIGUIENTE



Maridaje:

Un vino de Aguascalientes potente, con barrica, preferentemente a base de Cabernet Sauvignon que armonizará perfectamente con las notas herbáceas del platillo.

Estofado alsaciano.



6 porciones



90 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Alsacia es una región francesa, vecina de Alemania que es famosa por su producción de vinos blancos de altísima calidad. Durante los meses fríos, esta receta adorna las mesas con frecuencia. Es deliciosa y relativamente fácil de preparar (si se sigue la receta al pie de la letra), además de ser muy vistosa a la hora de servirse.

Ingredientes

- 1 ½ kilos de pierna o lomo de cerdo cortado en cubos de 5 x 5 cm aproximadamente.
- 12 zanahorias pequeña.
- 6 papas pequeñas (no cambray).
- 6 ramas de apio.
- 75 cl de vino blanco seco.
- ½ L de crema ácida.
- 1 manojito de tomillo.
- 4 hojas de laurel.
- 1 manojo de perejil.
- Sal y pimienta blanca.

ANTERIOR

Procedimiento

- En un recipiente para hornear disponga la carne, las zanahorias enteras peladas, las papas cortadas por la mitad y las ramas de apio en bastones de 10 cm aproximadamente, agregue el vino blanco y las hierbas de olor, sazone con sal y pimienta al gusto y cubra con papel aluminio. Introducir al horno precalentado a 220° C por 60 minutos.
- Saque el recipiente, escurra en un bowl el jugo del recipiente y conserve las verduras y la carne a la temperatura mínima del horno, tapadas con el aluminio solamente para que no se enfríen.
- Espere a que el jugo enfríe un poco (es importante para que no se corte la salsa), agregue la crema ácida y mezcle muy bien con la ayuda de un globo de cocina o de un tenedor hasta obtener una salsa uniforme. Caliente a fuego muy bajo sin dejar de remover. Rectifique con sal y pimienta blanca si es necesario.
- Sirva un espejo de salsa y reparta los ingredientes sobre ella. Adorne con perejil picado y entero.

SIGUIENTE

Nota: es un plato que se sirve y se come en el momento ya que no queremos que la carne se seque y que los ingredientes se enfríen.



Maridaje:

Un vino blanco de Aguascalientes, elaborado a base de uva Riesling será el acompañamiento ideal para este platillo.

Tortitas de molida de puerco con caldillo de jitomate y menta.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Receta típica de la península de Yucatán. Una forma deliciosa de preparar la carne molida de puerco que además, bañadas en el caldillo de jitomate y menta serán un plato fuerte del agrado de todos los comensales.

Ingredientes

- 1 kg de carne molida de cerdo.
- 1 L de fondo de cerdo (ver receta 1).
- 4 pzas de huevo.
- ½ kg de jitomate.
- 4 dientes de ajo.
- 1 pza de cebolla blanca grande.
- 1 pza de pimienta morrón verde.
- 1 manojo de menta.
- 6 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento

- En un tazón ponga la carne y agregue los 4 huevos crudos. Revuelva bien, agregue sal y pimienta al gusto.
- En un sartén agregue el aceite y caliente. Con una cuchara grande tome una porción de carne con huevo y ponga a freír formando tortitas de aproximadamente 8 cm de diámetro. Fría por los dos lados, reserve sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- Para el caldillo rebane la cebolla en rodajas, corte el pimienta morrón en tiras y el jitomate en cubitos, pique finamente el ajo. Ponga todos estos ingredientes a freír con una cucharadita de aceite y posteriormente agregue el fondo de cerdo y medio manojo de menta picada.
- Cocine por aproximadamente 20 minutos y sirva en un plato hondo con abundante caldillo y verduras.

Nota: si le gusta el picante, un poco de chile habanero puede agregarse al caldillo o en crudo a la hora de servirlos.

Maridaje:

Un vino rosado de Aguascalientes bien frío o una cerveza resaltarán los sabores de este platillo.



Albondigón con salsa agridulce.



6 porciones



90 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es un platillo muy vistoso además de sabroso. Los sabores agridulces son siempre el deleite de niños y adultos. Puede servirse como comida de todos los días o como plato fuerte de alguna ocasión especial.

Ingredientes

- 1 kg de carne molida de cerdo.
- 250 g de mermelada de chabacano.
- 100 g de mostaza amarilla.
- 250 g de salsa cátsup.
- 2 pzas de huevo crudo.
- 6 pzas de huevo cocido.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento

- En un recipiente mezcle muy bien la carne molida, los dos huevos crudos, sal y pimienta al gusto.
- Extienda la mezcla sobre una superficie plana, ponga los huevos cocidos alineados y envuelva con la carne molida hasta formar un cilindro.
- Embarre de aceite la parte exterior y en un sartén grande ponga a sellarlo por todos sus lados.
- En un recipiente mezcle la mermelada de chabacano, la mostaza, el cátsup y sazone con sal y pimienta al gusto.
- Ponga un poco de aceite en el fondo de un recipiente para hornear, coloque el cilindro de carne y bañe con la salsa.
- Cubra con un papel aluminio y meta al horno precalentado a 250° C durante aproximadamente 50 minutos.
- Retire del horno, saque el rollo de carne, sirva la salsa en un platón, rebane el rollo para que los huevos cocidos sean visibles y monte sobre la salsa.
- Decore con un poco de perejil.

Maridaje:

Un vino de Aguascalientes tinto, ligero y afrutado, sin paso por barrica será una muy buena opción. Un vino blanco potente, con paso por barrica también será un excelente acompañamiento para este plato.



Milanesa parmesana.



6 porciones



40 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

La milanesa, como su nombre lo indica, proviene de la ciudad de Milán en Italia aunque diferentes ciudades y hasta diferentes países le han dado su toque característico. En este caso la diferencia es la mezcla de pan molido con queso parmesano (de Parma, Italia), lo que le agrega un sabor excepcional y una consistencia única.

Ingredientes

- 6 pzas de bistec de cerdo (puede ser de lomo o de pierna).
- 2 pzas de huevo.
- 200 g de pan molido.
- 100 g de queso parmesano rallado.
- 1 L de aceite vegetal de buena calidad.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En un plato hondo mezcle los huevos agregando sal y pimienta al gusto.
- En un molde extendido mezcle el pan molido con el queso parmesano rallado. Pase la carne por el huevo y empanice bien.
- En un sartén grande, ponga suficiente aceite para poder sumergir las milanesas, fría una por una hasta que estén bien doradas y reserve sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Nota: tradicionalmente servidas con papas fritas. Yo personalmente prefiero acompañarlas de una buena ensalada para reducir las calorías de la porción que, por ser empanizada y frita es ya bastante rica. Cualquier otro vegetal de guarnición como betabeles, zanahorias o brócoli son también apropiados y además darán color al plato a la hora de presentarlo.

ANTERIOR

SIGUIENTE



Maridaje:

Un vino tinto de Aguascalientes, de media potencia con ligero paso por barrica acompañará de maravilla a este plato. Una buena cerveza clara, bien fría también se antoja como maridaje.

Milanesa napolitana.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Curiosamente no proviene de la ciudad de Nápoles en Italia sino del restaurante “Napoli” frente a Luna Park en Buenos Aires, Argentina. Es una manera de dar sabor, aromas y texturas a un plato tan tradicional como la Milanesa.

Ingredientes

- 6 pzas de bistec de cerdo (lomo o pierna).
- 2 pzas de huevo.
- 200 g de pan molido.
- ½ kg de jitomates.
- ½ cebolla blanca.
- 1 cucharada de orégano molido.
- 6 rebanadas grandes de jamón cocido de pierna.
- 6 rebanadas grandes de queso que funda (chihuahua, gouda, adobera).
- 1 L de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

ANTERIOR

Procedimiento

- Batir los huevos sazonados con sal y pimienta al gusto en un plato hondo.
- Esparcir el pan molido sobre un recipiente extendido.
- Pasar la carne por el huevo y empanizar bien las 6 piezas.
- Picar finamente la cebolla y los jitomates. Poner a cocinar en una cacerola y agregar el orégano, sazonar con sal y pimienta.
- Freír las milanesas en un sartén extendido con suficiente aceite para cubrir las hasta que queden bien doradas. Reservar sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
- Colocar encima de cada pieza una rebanada de jamón y una rebanada de queso.
- Hornear brevemente hasta que el queso se derrita y servir con la salsa de tomate encima.

SIGUIENTE

Nota: la receta original lleva la salsa de jitomate directamente sobre la milanesa, con el jamón y el queso por encima. Yo prefiero ponerla al final para que no humedezca el empanizado y para agregar color al platillo. Se puede acompañar con un puré de papas o una buena ensalada.



Maridaje:

Un vino tinto de Aguascalientes, elaborado con uva Malbec será el acompañamiento tradicional de este platillo Argentino.

Chamorro horneado al vino tinto.



6 porciones



180 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Un plato típico de algunos países europeos productores de vino. Es una preparación que aunque lleva tiempo para hornearse, es muy sencilla y sabrosa. Es una excelente opción para ocasiones especiales.

Ingredientes

- 3 pzas de chamorro de cerdo sin perico (parte del hueso que va pegada a la articulación).
- 750 cl de vino tinto seco.
- 2 zanahorias.
- 1 cebolla blanca.
- 1 papa blanca.
- 3 ramas de apio.
- 8 pimientas enteras.
- 3 hojas de laurel.
- 10 ramitas de tomillo.
- Sal y pimienta al gusto.

ANTERIOR

Procedimiento

- En un molde para hornear colocar los chamosros, agregar todos los demás ingredientes, cubrir con un papel aluminio y dejar hornear a 280° C durante aproximadamente 2 horas. Revisar si están cocidos los chamosros y en caso de ser necesario darles más tiempo de cocción.
- Una vez bien cocidos los chamosros, retirar las verduras (excepto la zanahoria) y licuarlas. Las verduras le darán una consistencia adecuada a la salsa y nos evitarán agregar harina de trigo o maizena para espesarla. Sazonar con sal y pimienta.
- Las zanahorias se retiran porque si las dejamos, le otorgan un color amarillo a la salsa y no es lo que buscamos.
- Servir los chamosros en un plato hondo bien bañados con la salsa. Se pueden acompañar con puré de papa.

SIGUIENTE

Maridaje:

Un vino tinto potente, con paso por barrica como los elaborados con uva Syrah o Cabernet Sauvignon en el estado de Aguascalientes resaltará los sabores de este delicioso platillo para grandes ocasiones.



Chamorro de cerdo sobre lentejas.



6 porciones



180 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es un plato de origen europeo que se consume en varios países como Francia y España. Sin duda las lentejas son un acompañamiento ideal para la carne de cerdo y el chamorro es una pieza que las acompaña de una manera fenomenal.

Ingredientes

- 3 pzas de chamorro de cerdo sin perico (parte del hueso que va pegada a la articulación).
- 250 g de lentejas limpias (si las remoja en agua unas horas antes es mejor).
- 1 cebolla blanca.
- 3 zanahorias.
- 3 ramas de apio.
- 3 dientes de ajo.
- 6 hojas de laurel.
- 100 g de tocino ahumado.
- 2 papas medianas.
- 6 pimientas enteras.
- Sal al gusto.

ANTERIOR

Procedimiento

- En una olla grande poner a cocer los chamos a fuego medio durante 2 horas y media junto con $\frac{1}{2}$ cebolla y 3 hojas de laurel. Verificar que están bien cocidos y si es necesario darles más tiempo de cocción.
- Para las lentejas colocar en una cacerola $1\frac{1}{2}$ L de agua, las lentejas, el tocino, 3 hojas de laurel, las zanahorias, el apio y las papas cortadas en cubitos y dejar cocinar durante 1 hora y media aproximadamente.
- Sazonar con sal al gusto.
- Si se secan demasiado agregar un poco de agua sin pasarse pues la consistencia debe de ser espesa.
- Servir en un plato hondo las lentejas y montar encima el chamorro, decorar con algo verde como perejil o las mismas hojas de las ramas de apio que utilizamos.

SIGUIENTE

Nota: si así lo desea y tiene la posibilidad, puede pasar el chamorro unos segundos por una freidora con aceite bien caliente para que adquiera un aspecto dorado y una textura crocante es su exterior.



Maridaje:
Un vino tinto potente de Aguascalientes, con paso por barrica como los que se elaboran con uva Tempranillo irá de maravilla.

Chamorro adobado con verduras encurtidas.



6 porciones



180 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Un plato imponente y vistoso, acompañado de las verduras encurtidas es una verdadera delicia que sin duda alguna dejará a sus comensales con la boca abierta.

Ingredientes

- 3 pzas de chorro de cerdo sin perico (parte del hueso que va pegada a la articulación).
- 1 kg de verduras encurtidas (ver receta 2).
- 6 chiles pasilla secos sin semillas.
- 3 chiles anchos secos sin semillas.
- 3 chiles guajillo secos sin semillas.
- 1 cebolla blanca.
- 3 dientes de ajo.
- 6 pzas pimienta negra entera.
- 2 clavos de olor.
- 6 hojas de laurel.
- ½ cucharadita de comino en polvo.
- Sal.

ANTERIOR

Procedimiento

- En una olla grande ponga a cocer a fuego medio durante 2 horas y media los chorros con 3 hojas de laurel y ½ cebolla blanca. Verificar si están bien cocidos y en caso de ser necesario darles más tiempo de cocción.
- En 1 L del caldo de los chorros, poner a cocer los chiles, ½ cebolla, los dientes de ajo, la pimienta, los clavos, 3 hojas de laurel, el comino y sazonar con sal al gusto durante aproximadamente media hora.
- Licuar esta mezcla y poner a cocinar en una cacerola durante media hora más agregando más caldo de chorro en caso de ser necesario. Reducir hasta obtener una textura espesa.
- Servir en un plato hondo un chorro bañado completamente con el adobo y acompañado de las verduras encurtidas.

SIGUIENTE



Maridaje:

Un vino tinto potente, con paso por barrica como los elaborados con uva Cabernet Franc en el estado de Aguascalientes acompañará a la perfección a este delicioso platillo de fiesta.

Chamorro de cerdo a la alemana sobre col morada.



6 porciones



180 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es un platillo tradicional alemán que se puede encontrar en todas las tabernas y restaurantes tradicionales de este país. La receta proviene de mi abuela “Puppe”, nacida en la ciudad de Colonia y traída a México durante su infancia. Personalmente me recuerda a los aromas de una de las cocinas que me vio crecer y es ahí donde nació, en gran medida, mi amor por la buena cocina.

Ingredientes

- 3 pzas de chomorro de cerdo sin perico (extremo del hueso en donde se encuentra la articulación).
- 1 L de cerveza oscura.
- 1 kg de col morada.
- 100 g de tocino ahumado.
- 2 pzas de manzana amarilla.
- ½ cebolla blanca.
- 1 rama de apio.
- 2 zanahorias.
- 3 dientes de ajo.
- 3 clavos de olor.
- 3 hojas de laurel.
- 6 pimientas negras enteras.
- 3 cucharadas de vinagre de manzana.
- Sal y pimienta.

Maridaje:

Una cerveza oscura será lo que mejor acompañe este platillo. Existen opciones artesanales hechas en Aguascalientes o si usted prefiere simplemente acompañelo con la misma cerveza que utilizó para la cocción.



Procedimiento

- En un recipiente para hornear coloque los chomorros, agregue la cerveza, la cebolla, el apio, la zanahoria, el ajo, el laurel, las pimientas y sal al gusto. Cubra con papel aluminio y lleve al horno precalentado a 250° C durante 1 hora y media. Verificar si el chomorro está suave, si no, darle media hora más de cocción. Retirar el papel aluminio y dejar dorar durante 15 minutos más.
- Recuperar el jugo de la cocción, retirar las zanahorias (para que no quede amarilla la salsa) y moler en una licuadora. Reservar en caliente.
- Para la col morada rebanarla finamente, freír el tocino y agregar la col, los clavos de olor y la manzana en trozos, agregar una taza de agua y cocinar durante 20 minutos. Finalmente agregar el vinagre de manzana y sazonar con sal y pimienta.
- Montar el chomorro sobre una cama de col morada y poner un recipiente pequeño con la salsa caliente a un lado del plato.

Lomos de cerdo con queso azul y mermelada de cebolla.



6 porciones



30 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

El queso azul es sin duda, uno de los más apreciados en el mundo. Éste nombre proviene del hongo *Penicillium Roqueforti* que le es inoculado durante su proceso de elaboración. El más famoso es sin duda el Roquefort francés, también llamado “El rey de los quesos” aunque existen otros de mucho renombre como el Gorgonzola italiano, el Cabrales español y el Stilton Inglés. La combinación con ingredientes dulces es deliciosa y a la vez suaviza la potencia del queso.

Ingredientes

- 1 kg de lomo de puerco rebanado en medallones de un centímetro de ancho.
- 2 pzas de cebolla morada.
- 60 g del queso azul de su preferencia.
- 1 taza de leche.
- 3 cucharadas de miel de abeja.
- 1 cucharada de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En un sartén a fuego bajo agregue el queso azul e integre la leche poco a poco hasta conseguir una consistencia cremosa. Sazone con sal y pimienta.
- En otro sartén ponga ½ cucharada de aceite vegetal, agregue las cebollas moradas rebanadas en tiras delgadas, cuando estén acitronadas, agregue la miel de abeja, revuelva bien, retire del fuego y deje reposar.
- Ponga a freír los lomos en otro sartén con la ½ cucharada de aceite restante, cuando estén cocidos por un lado voltear y freír procurando que no queden resecos.
- En un plato ponga un espejo de la salsa, coloque encima los lomos y acompañelos con la mermelada de cebolla. Decore con perejil.

Nota: dependiendo de la variedad del queso azul, éste puede ser más o menos potente. Al final es su decisión agregar la cantidad necesaria para satisfacer su gusto.

Maridaje:

Un vino tinto potente de Aguascalientes, con paso por barrica como los que se elaboran con uvas Cabernet Sauvignon podrá ser el acompañante ideal de este delicioso y elegante platillo.



Matambre de cerdo enrollado con ciruelas pasas y salsa de vino tinto.



6 porciones



120 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es un plato delicioso y elegante, que combina muy bien el sabor de la carne jugosa del matambre con las ciruelas pasas y la salsa de vino tinto. Ideal para grandes ocasiones, impresionará a todos los comensales por lo vistoso de su presentación y lo delicioso de sus sabores y texturas.

Ingredientes

- 1 pza de matambre de 30 x 40 cm aproximadamente.
- ¼ de kg de ciruelas pasas sin hueso.
- 500 cl de vino tinto seco.
- 2 pzas de zanahoria.
- ½ cebolla blanca.
- 2 ramas de apio.
- 1 diente de ajo.
- ½ ramillete de tomillo.
- 3 hojas de laurel.
- 6 pimientas enteras.
- 1 m de hilo para hornear.
- Sal.

ANTERIOR

Procedimiento

- Enrollar el matambre con las ciruelas pasas y amarrar bien con el hilo para hornear. Debe de quedar un rollo de 30 cm de largo aproximadamente.
- Disponer en un molde para hornear y agregar alrededor el vino, las zanahorias peladas, la cebolla, el apio, el ajo, el tomillo, las hojas de laurel y las pimientas. Cubrir con un papel aluminio.
- Hornear a 280° C grados por aproximadamente 1 hora, retirar el papel aluminio y hornear por 20 minutos más o hasta que se mire bien dorado el exterior. Retirar de la charola, quitarle el hilo para hornear y reservar.
- Retirar las zanahorias del jugo de cocción (dan un color amarillo que no buscamos), moler todo en una licuadora y sazonar con sal al gusto.
- Disponer en un platón la salsa y sobre ella colocar rebanadas del rollo para que se pueda ver la ciruela pasa del interior. Servir al centro

SIGUIENTE

Nota: esta receta se puede hacer de igual manera con otro tipo de frutas como chabacanos deshidratados o higos.



Maridaje:
Un vino tinto de Aguascalientes, potente, con paso por barrica como los elaborados a base de uva Malbec o Cabernet Franc.

Tomahawk de cerdo con col morada y puré de manzana.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Este plato tradicional de la cocina alemana es una versión mucho mas sencilla del chamorro a la alemana. Además, agregaremos el puré de manzana que le da un sabor único al mezclarse en la boca con los demás ingredientes.

Ingredientes

- 3 pzas de Tomahawk de cerdo.
- 1 kg de col morada preparada (ver receta de chamorro a la alemana con col morada).
- 6 manzanas amarillas.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- Retire la piel, el tallo y las semillas de las manzanas. Ponga un poco de agua en una cacerola y agregue las manzanas con un poco de sal y pimienta. Una vez que estén cocidas, pase las manzanas por la licuadora hasta obtener un puré. Reserve en el refrigerador.
- Untar los Tomahawks con aceite de oliva, agregar sal y pimienta y ponerlos en la plancha o en el asador hasta obtener la cocción deseada (recomiendo no dejar secar mucho la carne).
- Sirva en un plato grande (al centro por cada dos personas) acompañado de una generosa porción de col morada y de puré de manzana.

ANTERIOR

SIGUIENTE

**Maridaje:**

Un vino blanco de Aguascalientes potente, con paso por barrica como los que se elaboran con uva Chardonnay será excelente para acompañar a este plato. Una cerveza artesanal oscura también hará un buen papel.

Filete mignon de cerdo con salsa de higos.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es un plato para grandes ocasiones. Los higos producidos en nuestro estado, principalmente de la variedad "Black Mission" son ideales para esta preparación. El filete de puerco y los sabores dulces siempre se acompañan de maravilla. Estoy seguro que a todos sus familiares y amigos les encantará esta sencilla pero elegante receta.

Ingredientes

- 3 pzas enteras de filete mignon de cerdo.
- 1 kg de higos frescos y maduros.
- 1 L de fondo de cerdo (ver receta 1).
- 3 cucharadas de vinagre balsámico.
- 3 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento

- Reserve los 6 higos más grandes y maduros para la decoración del plato.
- Ponga a cocinar los higos en el fondo de cerdo durante aproximadamente 30 minutos a fuego medio.
- Corte los filetes de cerdo en 6 medallones cada uno.
- En un sartén ponga el aceite y fría uniformemente los medallones procurando que no se sequen.
- Retire los higos y el fondo y muele en la licuadora. Devuélvalos a la cacerola y cocine la salsa con la olla destapada hasta que se reduzca y obtenga una consistencia espesa. Sazone con sal y pimienta.
- Justo antes de servir, agregue el vinagre balsámico.
- En un plato hondo ponga la salsa a manera de espejo, acomode 3 pzas de filete de cerdo horizontalmente y decore con rebanadas de los higos frescos que separó previamente.
- Decore con brotes de lechuga y sirva inmediatamente.

ANTERIOR

SIGUIENTE



Maridaje:

El higo y los vinos tintos potentes se llevan de maravilla. Sugiero un Cabernet Franc de Aguascalientes con paso por barrica.

Filete mignon con cebollas caramelizadas al chipotle y jamón serrano.



6 porciones



30 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es un plato para grandes ocasiones que además es muy sencillo de prepararse. La combinación de miel de abeja y chile chipotle otorga, además de un sabor delicioso, una textura crocante muy agradable. Para terminar el jamón serrano le da un toque elegante y vistoso.

Ingredientes

- 4 pzas de filete mignon de cerdo limpio.
- 12 rebanadas delgadas de jamón serrano.
- 2 cebollas moradas.
- 2 cucharadas de miel de abeja.
- 1 latita de chiles chipotles adobados.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En un sartén mediano agregue 1 cucharada de aceite y las 2 cebollas rebanadas en rodajas. Saltear durante algunos minutos hasta que queden cocidas pero crocantes. Agregar la miel de abeja, los chiles chipotles molidos y sin semillas, sal y pimienta al gusto y reservar.
- En un sartén mas grande poner la carne cortada en medallones de aproximadamente una pulgada de grosor. Sellar a fuego alto por todos sus lados y posteriormente bajar la lumbre, terminar de cocinar hasta que estén cocidos pero no secos.
- Disponer 1 cucharada grande de cebollas en un plato hondo, colocar 3 pzas de filete alrededor, hacer una flor con dos rebanadas de jamón serrano y colocarlas al centro sobre las cebollas. Decorar con brotes de lechuga.

ANTERIOR

SIGUIENTE

Maridaje:

Un vino tinto potente, con barrica como los que se producen en Aguascalientes a base de uva Cabernet Sauvignon es muy recomendable con este tipo de platillos en donde el chile chipotle adobado le da notas ligeramente ahumadas.



Sopa de cebolla alemana.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

A diferencia de la sopa de cebolla francesa, hecha con fondo de res y vino tinto, la versión alemana se prepara con fondo de cerdo y vino blanco. Es igualmente deliciosa y será la entrada ideal para una gran ocasión. Es muy sencilla y siempre es del gusto de todos.

Ingredientes

- 1 L de fondo de cerdo (ver receta 1).
- 4 cebollas blancas.
- 3 ramitas de tomillo.
- 750 cl de vino blanco seco.
- 6 rebanadas de pan tostado (preferentemente artesanal).
- 120 g de queso rallado (Gouda, Chihuahua, Parmesano).
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En una olla poner a freír las cebollas finamente rebanadas en rodajas, con el aceite vegetal. Una vez acitronadas, agregar el vino blanco, el fondo de cerdo y sazonar con sal y pimienta.
- Dejar cocinar por media hora con la olla destapada.
- Una vez reducida la sopa y rectificada la sal y la pimienta, sirva bien caliente en un plato hondo, agregue una rebanada de pan y cubra con el queso rallado.
- Puede meter los platos a un horno previamente calentado a 300° C para gratinar el queso y que quede la costra dorada (idealmente), o puede simplemente cubrir con un plato plano cada plato de sopa para que el queso funda.
- Decore con alguna hierba verde como perejil o tomillo y brotes de lechuga.

ANTERIOR

SIGUIENTE

**Maridaje:**

Un vino blanco de Aguascalientes hecho a base de uva Riesling será simplemente ideal.

Matambre de cerdo con chimichurri.



6 porciones



40 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

El Matambre es un corte muy acostumbrado en países sudamericanos como Uruguay y Argentina, tradicionalmente se acompaña de una salsa deliciosa hecha a base de perejil y orégano. Aunque se desconoce la etimología de la palabra “Chimichurri”, los habitantes de esos países aseguran que quiere decir “Amistad”, haciendo alusión a la convivencia que se tiene alrededor de la parrilla.

Ingredientes

- 1 pza de matambre de cerdo de aproximadamente 1 kg.
- 1 manojo de perejil fresco.
- 2 dientes de ajo.
- ¼ de cebolla blanca.
- 2 cucharadas de orégano.
- 1 cucharada de chile de árbol quebrado (opcional).
- ½ taza de vinagre de manzana.
- ½ taza de aceite de oliva.
- ¼ taza de agua.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- Con el asador a lumbre media, ponga la pieza de matambre del lado de la grasa, sazone con sal y pimienta al gusto. Cuando esté dorado de la vuelta.
- En un recipiente hondo agregue el perejil, el ajo, la cebolla finamente picados. Agregue también el orégano, el vinagre, el aceite de oliva, el agua, sal y pimienta. Revuelva bien y reserve.
- Una vez bien dorado el matambre por los dos lados, disponga en una tabla para picar y rebane en tiras. Agréguele encima una generosa porción de Chimichurri y corte en tiras para que cada comensal se sirva a su gusto.

Nota: este platillo funciona sobre todo a manera de entrada. Dado que su tiempo de cocción en el asador es mas corto que el de los demás cortes, sirve muy bien para ir probando algo antes de los cortes principales.

ANTERIOR

SIGUIENTE



Maridaje:

Un vino tinto potente, con paso por barrica como los que se producen en Aguascalientes a base de uva Tannat o Malbec serán estupendos para cortar la grasa y resaltar el sabor de esta deliciosa botana.

Filete mignon con queso azul y peras.



6 porciones



30 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Este elegantísimo plato hace alusión a la típica combinación de queso azul con peras. Es sencillo de preparar y seguramente sorprenderá a sus invitados.

Ingredientes

- 3 pzas de filete mignon de cerdo.
- 50 g de queso azul.
- 1 taza de leche entera.
- 2 peras maduras.
- 1 cucharada de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En un sartén bien caliente agregue el aceite y ponga a freír la carne (cortar cada filete en 6 porciones iguales). Dorar bien de cada lado para sellarlos y posteriormente bajar la llama y seguir cocinando hasta que estén cocidos pero no secos.
- En un sartén pequeño y a fuego bajo agregue el queso azul y poco a poco vaya integrando la leche hasta que la salsa tenga una consistencia líquida pero espesa.
- Rebane cada pera en 9 rebanadas en forma de gajos.
- Coloque por persona en un plato hondo un espejo de salsa, 4 pzas de filete y las peras en forma de abanico.
- Sirva inmediatamente para evitar que la salsa de queso se enfríe.

Maridaje:

Un vino tinto potente, como los elaborados en Aguascalientes a base de uva Cabernet Franc o Syrah, con paso por barrica será excelente para combinar con este platillo. También un vino blanco dulce podría ser adecuado.



Filete de cerdo con mole de ponche.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es un platillo ideal para las fiestas decembrinas. La salsa evoca al delicioso sabor del ponche navideño y el filete de cerdo es sin duda ideal para complementar estos sabores agridulces.

Ingredientes

- 1.2 kg de filete mignon de cerdo.
- 250 g de tejocotes maduros.
- 250 g de manzanas amarillas.
- 100 g de guayabas maduras.
- 50 g de pulpa de tamarindo sin semilla.
- 1 L de fondo de cerdo (ver receta 1).
- 1 cucharada de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En una cacerola con el fondo de cerdo ponga a cocinar todas las frutas durante media hora, sazone con sal y pimienta.
- Una vez cocinadas, licue la mezcla y deje cocinar otros 15 minutos.
- En un sartén agregue el aceite vegetal y ponga a freír la carne cortada en pequeños medallones de aproximadamente una pulgada de grueso. Comience con fuego alto para sellarlos por todos sus lados y posteriormente baje la llama hasta que estén cocidos pero no secos.
- Disponga en un plato un espejo de la salsa y posteriormente acomode a lo largo 4 medallones por persona.
- Decore con ajonjolí negro y plátanos deshidratados.

ANTERIOR

SIGUIENTE

**Maridaje:**

Un vino tinto ligero y afrutado será un acompañamiento ideal para este platillo de fiesta. Aquellos vinos sin barrica, elaborados en Aguascalientes a base de uva Merlot o Sangiovese serán una excelente opción.

Filete de cerdo sobre salsa de ciruela.



6 porciones



45 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es muy sencilla de preparar y el platillo es muy elegante. La suavidad del filete mignon y la combinación con la salsa agridulce lo vuelven un platillo espectacular para una ocasión especial.

Ingredientes

- 4 pzas de filete mignon de cerdo.
- 400 g de ciruelas pasas sin hueso.
- 1 L de fondo de cerdo (ver receta 1).
- ½ cebolla blanca.
- 2 dientes de ajo.
- 2 hojas de laurel.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En una cacerola poner el aceite y freír la cebolla y el ajo finamente picados.
- Agregar las ciruelas, el fondo y las hojas de laurel. Cocinar por 10 minutos.
- Moler la mezcla en la licuadora hasta que quede completamente integrada.
- Cocinar por 20 minutos más a fuego medio hasta que la salsa quede espesa. Agregar un poco de agua si es necesario. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- Cortar los filetes en medallones de aproximadamente una pulgada de ancho.
- En un sartén caliente agregar el aceite y poner a sellar los filetes a fuego alto por todos sus lados. Una vez sellados, bajar el fuego y freír hasta que estén cocidos, pero no secos.
- Servir en un plato hondo un espejo de salsa, colocar 4 medallones de filete en cada plato y decorar con brotes verdes y flores comestibles.

Nota: una rebanada de tocino frito por un lado, puede darle sabor y textura al platillo.

Maridaje:

Un vino tinto de Aguascalientes, potente, con paso por barrica como los elaborados con uva Syrah podrá ir de maravilla con este plato.



Filete mignon de cerdo con adobo y verduras encurtidas.



6 porciones



90 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Es un plato mexicano muy elegante. Ideal para grandes ocasiones ya que, a la vez de ser muy rico, es muy vistoso a la hora de montarlo. Seguramente será del agrado de todos sus invitados y familiares.

Ingredientes

- 4 pzas de filete mignon de cerdo.
- 2 chiles anchos sin semilla.
- 4 chiles pasilla sin semilla.
- 1 cebolla blanca.
- 3 dientes de ajo.
- 1 L de fondo de cerdo (ver receta 1).
- 600 g de verduras encurtidas (ver receta 2).
- ¼ de L de jugo de naranja.
- 6 pimientos enteros.
- 2 clavos de olor.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal.

Procedimiento

- Corte el filete en medallones de aproximadamente una pulgada de grueso, debe de obtener 18 pzas.
- En una olla agregue el fondo de cerdo, los chiles, la cebolla, el ajo, las pimientos y los clavos. Cocine a fuego medio por aproximadamente 10 minutos. Posteriormente licúe y devuelva a la olla en donde hay que cocinarlo a fuego medio por media hora más. Sazone con sal al gusto. Reserve.
- En un sartén agregue el aceite y selle a fuego alto los medallones por todos sus lados, posteriormente baje la llama y siga friendo hasta que estén cocidos pero no secos.
- Disponga en un plato hondo un espejo de la salsa, ponga encima de ella 3 medallones por plato y agregue las verduras encurtidas al centro de los medallones.

ANTERIOR

SIGUIENTE

**Maridaje:**

Un buen vino rosado de Aguascalientes, como los que se elaboran a base de uva Malbec irá de maravilla con el plato.

Baby back ribs de cerdo con salsa BBQ de guayaba.



6 porciones



90 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Un clásico de la gastronomía norteamericana. Normalmente bañados con salsa BBQ, nosotros le daremos un toque regional agregando guayaba que además de volverlo original, es simplemente delicioso.

Ingredientes

- 1½ kg de baby back ribs de cerdo.
- 4 cucharadas de azúcar morena.
- 4 cucharadas de salsa inglesa.
- 2 cucharadas de mostaza amarilla.
- 4 cucharadas de miel de abeja.
- 2 tazas de puré de tomate.
- 2 cucharadas de catsup.
- 1 taza de vinagre de manzana.
- 2 cucharadas de pimentón.
- 6 pzas de guayaba pequeñas sin semillas.
- Sal y pimienta al gusto.

ANTERIOR

Procedimiento

- En una olla mezclar todos los ingredientes y poner a cocinar a fuego bajo durante aproximadamente 1 hora hasta que la salsa quede espesa. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- En un platón para hornear colocar la carne con sal y pimienta, cubrir con un papel aluminio y hornear durante aproximadamente 30 minutos a 280° C. Sacar del horno, agregar la salsa por encima de la carne y hornear durante 30 minutos más. Retirar el aluminio y hornear durante 10 minutos más.
- Servir en un plato extendido y acompañar con puré de papas y elote amarillo cocido.

SIGUIENTE

**Maridaje:**

Una cerveza artesanal oscura, como las Stout que se elaboran en Aguascalientes acompañará a este tradicional plato de una manera formidable.

Filete mignon de cerdo con salsa de mostaza.



6 porciones



60 minutos



ANTERIOR

SIGUIENTE

Sencilla pero deliciosa, esta receta tradicional de la cocina francesa será del agrado de todos los comensales. Si le agrada la mostaza fuerte podrá utilizar la de Dijon, si no, la mostaza amarilla servirá también de maravilla además de que resaltará los colores del plato.

Ingredientes

- 1 kg de filete mignon de cerdo.
- 250 g de mostaza.
- 1 L de fondo de cerdo (ver receta 1).
- 1 cebolla blanca.
- 1 zanahoria.
- 1 rama de apio.
- 3 dientes de ajo.
- 2 hojas de laurel.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- Sal y pimienta.

Procedimiento

- En una cacerola ponga el fondo de cerdo la mostaza, la cebolla, la zanahoria, el apio, el ajo y las hojas de laurel. Cocine durante 30 minutos a fuego medio.
- Retire las hojas de laurel y licue todo. Devuelva a la cacerola y cocine hasta que la salsa tenga una consistencia espesa, sazone con sal y pimienta al gusto.
- Porcione los filetes en medallones de una pulgada aproximadamente. Deberá obtener 24 pzas ya que se servirán 4 por cada comensal.
- Ponga los filetes a sellar por todos sus lados a fuego alto en un sartén con el aceite vegetal, posteriormente baje el fuego y continúe la cocción hasta que los medallones estén cocidos pero no secos.
- Disponga en un plato hondo un espejo de salsa y acomode cuatro medallones a lo largo. Decore con brotes de lechuga y sirva inmediatamente para que la salsa no se enfríe.

Nota: puede acompañar con un puré de papa o arroz blanco.

Maridaje:

Un vino blanco potente, con paso por barrica como los que se elaboran en Aguascalientes a base de uva Chardonnay será el compañero perfecto de este platillo.





Porcicultores de
AGUASCALIENTES

Muy buen
provecho.

Contacto:



449 125 3889



Avenida Universidad 604,
Int. 15 planta Alta, Unión Ganadera, 20130
Aguascalientes, Ags.

