CODILLO DE CERDO

INGREDIENTES

Codillo de cerdo, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 13 h en el frigorífico y calentar de la siguiente manera:
Horno de convección: Precalentar el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15–20 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

Información detallada en la página 42.

K902004	420g	8	10	110	21 días

CODILLO DE CERDO CON SALSA ESPAÑOLA, BOLA DE PATATA Y TIMBAL DE CEBOLLA Y PIMIENTO

INGREDIENTES

Codillo de cerdo, salsa española, puré de patas, cebolla y pimiento rojo.

PREPARACIÓN

Regenera el codillo y reserva en caliente; mientras, prepara el puré de patatas con una textura consistente para poder hacer una bola con una cuchara de helado. Por otro lado, haz la cebolla y el pimiento en el horno con una gota de aceite. Finalmente emplata el codillo con la bola de puré de patata, el timbal de verduras y la salsa española cubriendo la carne.
Salsa española: Calienta aceite y mantequilla en un recipiente con fondo difusor, añade verduras y deja que se doren y a continuación un poco de harina, luego poco a poco pon un buen caldo de carne removiendo y deja cocer el conjunto unos 45 minutos sin tapar. Pasa por un pasapurés y luego un colador y verifica el punto de sal.

Como en el caso del rulo de rabo o las carrilleras, los pies de cerdo y el codillo son carnes gelatinosas. Su sabor suave y dulce pide un tinto crianza, como puede ser un pinot noir o un merlot.

PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS

INGREDIENTES

Pies de cerdo, telas de cordero, setas, aceite de oliva, agua, puerro, vino blanco, clavo, zanahoria, cebolla, laurel, pimienta negra, apio, ajo y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar:
Plancha: Retirar el producto de la bolsa, cortar en medallones y marcar en plancha a 180–200 °C.
Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos.
Baño María: Poner la bolsa sin pinchar en la olla y calentar 12–15 minutos.

Información detallada en la página 42.

K902507	560g	6	10	110	21 días

PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS CON SALSA VIZCAÍNA DÁTILES Y PIÑONES TOSTADOS.

INGREDIENTES

Pies de cerdo rellenos de setas, salsa vizcaína, dátiles y piñones tostados.

PREPARACIÓN

Regenera el producto siguiendo las indicaciones. Haz medallones con los pies de cerdo y pásalos por la plancha para conseguir un aspecto dorado y crujiente. A continuación, colócalos sobre la salsa vizcaína y decora con los dátiles y piñones tostados.
Salsa vizcaína: Pocha en un poco de aceite, dos dientes de ajo y dos cebollas moradas. A continuación, añade la pulpa de cuatro pimientos choriceros secos hidratados y un vaso de agua. Deja cocer otros quince minutos a fuego suave e incorpora miga de pan al gusto para espesar. Por último, tritura la mezcla hasta que no queden grumos.

PALETILLA DE LECHAZO

INGREDIENTES

Paletilla de lechazo, sal, azúcar, mantequilla, tomillo, romero y laurel.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 16 h en el frigorífico y calentar:
Horno de convección: Precalentar el horno a 180–190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 10–15 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 ºC para que la piel adquiera una textura crujiente.

Información detallada en la página 42.

K901504	1100g	3	10	110	21 días

PALETILLA DE LECHAZO CON CRUJIENTE DE PAN Y SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

INGREDIENTES

Paletilla de lechazo, salsa mostaza y miel, crujiente de pan, hierbas aromáticas y flores para decorar.

PREPARACIÓN

Tras descongelar y hornear según las instrucciones de regeneración, emplata con la salsa de mostaza y miel, hierbas aromáticas y pan crujiente. Decora al gusto con algunas flores.
Salsa de mostaza y miel: Mezcla bien en un recipiente cuatro cucharadas de zumo de limón, dos cucharadas de vinagre blanco, dos cucharadas de miel, dos cucharaditas de granos de mostaza y ocho cucharadas de aceite de oliva. Pasa a la batidora hasta obtener una emulsión homogénea.

Un vino tinto de mediano o de gran cuerpo, siempre es la mejor opción cuando estás sirviendo lechazo, ya que la alta concentración de taninos de estos vinos se suaviza en el paladar al combinarlo con carnes tan intensas.

TERRINA DE LECHAZO

INGREDIENTES

Cuello y pierna de lechazo, mantequilla, laurel, tomillo, romero y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 18 h en el frigorífico y marcar en plancha a 180–200 °C. A continuación, precalentar el horno a 160 °C y cocinar el producto durante 8 minutos.

Información detallada en la página 42.

K901000	1000g	4	10	110	21 días

TERRINA DE LECHAZO EN SALSA DE CIRUELAS PASAS, MIGAS DE PAN Y HUEVO ESCALFADO

INGREDIENTES

Terrina de lechazo, salsa de ciruelas pasas, crujiente de jamón, huevo escalfado y migas de pan.

PREPARACIÓN

Regenera la terrina de lechazo. Dispón sobre un plato la salsa de ciruelas y sobre la misma coloca dos porciones de terrina de lechazo. Para acompañar la carne, pon las migas de pan fritas y el huevo escalfado. Como punto final, decora con los crujientes de jamón hechos en el horno.
Huevo escalfado: Introduce un huevo en plástico film sobre un vaso, cierra con un cordón haciedo una forma de saquito y sumerge en agua hirviendo siete minutos. Pasa a un bol con agua y hielo durante un par de minutos y retira el plástico.

El pulpo es uno de esos productos fáciles de combinar con varios caldos, por eso, en este caso nos basamos en esta receta concreta para aconsejarte. En el caso del pulpo adobado sirve un tinto joven como un mencía que armonizará con esta salsa tan intensa.

PULPO ADOBADO ESPECIAL PARRILLA

INGREDIENTES

Pulpo, ajo, vinagre de Jerez, tomillo, orégano, ñora, cayena, sal, comino, cebolla caramelizada, aceite de oliva.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar el producto 6-8 horas en el frigorífico. Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo hasta conseguir un bonito color dorado.

Información detallada en la página 42.

K910501	380g	7	10	110	2 días

BROCHETA DE PULPO Y VIEIRAS A LA PLANCHA

INGREDIENTES

Pulpo adobado especial parrilla y vieiras.

PREPARACIÓN

Descongela según las instrucciones de regeneración. Corta los rabos de pulpo en rodajas e intercala en una brocheta el pulpo con las vieiras. Una vez completadas las brochetas márcalas en la plancha hasta obtener un tono de braseado. Para emplatar, calienta la propia salsa del pulpo adobado y sobre la misma, distribuye las brochetas de forma trasnversal . El pulpo ya cuenta con sal en el propio adobo especial para parrilla, pero no te olvides de salpimentar la vieira.
Por último, dale un toque de color y aromático al plato con unas hojas de tomillo.

La receta del pulpo al natural es un plato más ligero, por lo tanto, nuestra recomendación es un albariño Rías Baixas, que además de combinar bien con el ingrediente principal, lo hace a la perfección con los demás sabores del mar.

PULPO AL NATURAL

INGREDIENTES

Pulpo.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar el producto 6-8 h en el frigorífico. Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo hasta conseguir un bonito color dorado. Aparte de esta utilización se puede regenerar directamente al baño María y utilizar en multitud de productos como salteados, guisos, brochetas, pulpo "a feira", etc. Además también se puede consumir directamente en frío en carpaccio o ensalada.

Información detallada en la página 42.

K910500	310g	7	10	110	2 días

ENSALADA DE VERANO CON PULPO Y VINAGRETA DE MÓDENA

INGREDIENTES

Pulpo, mejillones, rabanitos, cebolletas en vinagre, wakame, aguacate, bonito del norte, yema de huevo cocida y vinagreta de Módena.

PREPARACIÓN

Tras dejar descongelar el pulpo las horas indicadas, trocéalo en rodajas no muy gruesas. A continuación dispón en el plato con los demás ingredientes buscando una armonía tanto en el sabor como en la presencia. Para terminar la ensalada, adereza con la vinagreta de Módena al gusto.
Vinagreta de Módena: Mezcla tres partes de aceite de oliva con una parte de vinagre balsámico de Módena. Si buscas un aderezo más fuerte puedes mezclarle un poco de mostaza.

Para acompañar las carnes con sabores tan poderosos se debe buscar un vino intenso. Por eso, para maridar este redondo de ciervo debes buscar un vino con cuerpo como un tempranillo.

REDONDO DE CIERVO

INGREDIENTES

Redondo de ciervo, aceite de oliva, sal, ajo, pimienta negra, pimienta blanca, romero y tomillo.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar de alguna de las siguientes maneras:
Horno de convección: Precalentar el horno a 80–100 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 12–15 minutos.
Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar en la olla y calentar durante 8–10 minutos.

Información detallada en la página 42.

K904500	550g	5	10	110	21 días

REDONDO DE CIERVO CON COMPOTA DE MANZANA, HIGOS Y SETAS CANTARELLUS

INGREDIENTES

Redondo de ciervo, setas cantarellus deshidratadas, compota de manzana e higos.

PREPARACIÓN

Regenera el redondo a baño María y luego pásalo unos minutos por el horno para dorar la pieza. Rehidrata en agua las setas cantarellus y saltéalas con una pizca de sal y unas láminas de ajo. Coloca una porción de redondo de ciervo sobre un plato y acompáñalo con la compota de manzana e higos. Para que el plato gane frescura, completa la guarnición con un par de higos maduros.
Compota de manzana: Cuece medio kilo de manzana con cien gramos de azúcar, un chorro de limón y canela. Pasa la mezcla por el pasapurés.