



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
JAMÓN DE PIERNA

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	kg.	Pierna de cerdo.	
30	grs.	Sal gruesa.	30 grs. por cada kilo de carne a preparar.
500	mil.	Agua.	
1	Cucharada	Orégano.	
1	Cucharada	Tomillo.	
1	Cucharada	Laurel.	
1	Cucharada	Pimienta.	
1	Cucharada	Canela,	
1	Cucharada	Azúcar.	

CEDO

#	Preparación:
1	En una olla poner el agua y todas las especias y llevar a fuego medio por 10 minutos. Dejar enfriar y reservar.
2	Inyectar con la salmuera la pieza de cerdo a todo lo largo y ancho.
3	Poner a marinar la pieza de carne con el resto de la salmuera y refrigerar por 24 horas mínimo, volteando cada 6 horas aproximadamente.
4	Transcurrido dicho tiempo sacarlo de la salmuera y enjuagar al chorro de agua.
5	Secar perfectamente con la ayuda de un paño limpio y envolver en papel encerado.
6	Terminar de compactar con papel film y poner una olla a fuego medio alto sin permitir que hierva.
7	Meter la carne al agua por hora y media por cada kilo de carne, a fuego medio bajo.
8	Sacar la pieza del agua y ponerla en un recipiente con agua helada hasta que se enfríe. Meter al refrigerador por 24 horas sin desenvolver.
9	Sacar del refrigerador, retirar el envoltorio y cortar.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
SALCHICHÓN DE CERVEZA

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	kg.	Carne de cerdo.	(En cubos).
1/2	kg.	Carne de res.	(Molida).
1/2	kg.	Tocino.	
5	grs.	Paprika.	
5	grs.	Cebolla	(En polvo).
5	grs.	Ajo.	(En polvo).
1/2	Cucharada.	Tomillo	
1/2	Cucharada.	Orégano.	
1/2	Cucharada.	Laurel.	
1/2	Cucharada	Comino.	
1	Pza.	Cebolla.	
		Sal al gusto.	
3	Cucharadas.	Maizena.	
1/2	Vaso.	Jugo de betabel.	
2	Dientes.	Ajo.	

NOTA: Opciones para embutir: Tripa de celulosa, tripa de colágeno, tripa natural, papel film.

CEDO

#	Preparación:
1	Poner en la licuadora aproximadamente medio kilo de carne de cerdo, el tocino, la carne de res, la cebolla, los dientes de ajo, la maizena, las hierbas, el jugo de limón y la sal.
2	Moler hasta obtener una masa.
3	Pasar a un tazón todo lo que se molió.
4	Condimentar con el orégano, paprika, cebolla, ajo, laurel y el resto de los condimentos.
5	Agregar el resto de la carne en cubos y mezclar perfectamente.
6	Embutir amarrando los extremos.
7	Picar con una aguja esteril a todo lo largo y ancho del embutido.
8	Poner a fuego alto una olla con agua.
9	Poner el embutido en el agua cuando esté caliente, sin permitir que hierva por 2 hrs 30 min a 3 hrs.
10	Transcurrimos dicho tiempo, sacar el salchichón y dejarlo reposar por mínimo 12 hrs antes de consumir.

NOTA: El tiempo que permanecerá en el agua, será de 1 hrs 30 min por cada carne.