

'Un sabor 12 estrellas Michelin' / The taste of 12 Michelin stars



recetario  
**Aljomar**  
recipe book



Martín Berasategui  
*Embajador de Aljomar / Aljomar Brand Ambassador*





Certificados para EXPORTAR a / Certified to EXPORT to



USA, Europe, China, Japan, Korea, Vietnam, Singapore, South Africa, Argentina,  
Mexico, Brazil, Peru, Panama, Canada, Chile and Taiwan.



[WWW.ALJOMAR.ES](http://WWW.ALJOMAR.ES)



# Chef

## Martín Berasategui

*Embajador de Aljomar / Aljomar Brand Ambassador*



Cuando me cuentan **la historia de la familia ALJOMAR** y cómo su fundador, Alfonso Sánchez Bernal, junto a su mujer Carmen Ilegan a Sevilla con apenas 20 años para abrir su primer negocio y ves ahora hasta dónde ha llegado su obra; no puedo sentir más empatía y admiración. No nos engañemos. Todo lo que han conseguido, no se levanta sólo. Es fruto de muchísima energía, mucho garrote y pasión por su trabajo. Gracias a eso podemos ver hoy el resultado de **una familia sensata, leal e incondicional, con un profundo respeto por la naturaleza y sus raíces; y una clara vocación:** colocar el mejor producto del mundo en las mejores casas, entre ellas; la mía, en Lasarte (Guipuzcoa). He visitado varias veces la empresa, desde que abrió sus puertas en 1992 en Guijuelo (Salamanca), y hay algo que me llama la atención: todos sus trabajadores están siempre con una sonrisa en la cara. Se nota que todos ellos se sienten importantes, y solo así se puede entender que sea empresa líder

en su sector y que comercialicen sus productos en más de 30 países de Europa, América, Asia y África. Otro gran ejemplo de marca España.

**Es una familia envidiable, un ejemplo a seguir por todos los profesionales,** por lo que es un orgullo para mí unirme a ellos y poder crear tantas sonrisas en nuestros clientes. **En 2017 me uní a esta gran familia para hacer un trabajo conjunto** con el que vamos a intentar que todo el mundo se quede alucinado. Lo que tienes en tus manos es sólo un ejemplo. Te invito a conocer a través de este recetario todo lo que podemos hacer con un producto lleno de ternura y sabor como son las carnes del cerdo ibérico de bellota. Recetas que respetan la materia prima y pensadas para que todo el mundo pueda prepararlas en su casa.

**ALJOMAR es ayer, hoy y mañana.** Los clientes no solo los quieren por lo que han sido capaces de hacer hasta este momento, sino por lo que vamos a ser capaces de hacer a partir de ahora. **Porque lo mejor está por llegar.**

When I hear the **story of the Aljomar family** and how the founder, Alfonso Sanchez Bernal, arrived in Seville with his wife Carmen at the tender age of 20 to open their first business, and then see today just how far they've come... I can't help but feel empathy and admiration. Let's not kid ourselves. What they have achieved doesn't just happen. It's the fruit of a lot of energy, a fighting spirit, and a passion for their work. Thanks to all of that, today we can see the result of **a sensible, loyal and dedicated family with a profound respect for nature and their roots,** and what is clearly their vocation: to place the best product in the world in the best homes, including my own, in Lasarte (Guipuzcoa). I have visited the company several times since they opened their doors in 1992 in Guijuelo (Salamanca) and what has struck me most is that the people who work there always have a smile on their face. You can tell that they all feel important. And only then can you understand why they are a leading company in their sector, marketing their products in more than 30 countries in Europe, North and South America, Asia and

Africa. Another great example of a Spanish brand.

**It's the family everybody longs for, an example for all professionals to follow.** That's why I'm so proud to join them and create so many smiles for our clients. **I joined this wonderful family in 2017, hoping you will be amazed by what we can accomplish together.** The book you hold in your hands is just one example. With these recipes, I want you to see for yourself just how much we can do with this amazing product, our acorn-fed Iberico pork, so tender and flavourful. The recipes appreciate the essential ingredient and were created so that anybody can prepare them at home. **ALJOMAR is yesterday, today and tomorrow.** Their clients love them not only for all they have been able to accomplish until now, but for everything we will be able to do from here on out, **because the best is yet to come.**

Martín Berasategui .

12 estrellas Michelin



# recipes recetas

<i>Carrillera de Cerdo Ibérico Aljomar a la naranja</i> <i>Orange-braised Aljomar Iberico Pork Cheeks</i> .....	08
<i>Cerdo Ibérico Aljomar guisado con orejones</i> <i>Braised Aljomar Iberico Pork with dried apricots</i> .....	10
<i>Chuletas de Cerdo Ibérico Aljomar con chalotas</i> <i>Aljomar Iberico Pork Chops with shallots</i> .....	12
<i>Costilla de Cerdo Ibérico Aljomar asada con ajo, perejil y mostaza</i> <i>Aljomar Iberico Roasted Pork Ribs</i> <i>with garlic, parsley and mustard</i> .....	14
<i>Ensalada de garbanzos y Salchichón Ibérico Aljomar</i> <i>Aljomar Iberico Salchichon and chickpea salad</i> .....	16
<i>Ensalada de pan frito y Chorizo Ibérico Aljomar</i> <i>Salad with fresh croutons and Aljomar Iberico Chorizo</i> .....	18
<i>Guiso de rabo de Cerdo Ibérico Aljomar con ciruelas</i> <i>Aljomar Iberico Pig Tails Stew with prunes</i> .....	20
<i>Lengua de Cerdo Ibérico Aljomar en salsa</i> <i>Aljomar Iberico Pork Tongue with vegetable purée</i> .....	22
<i>Lomo de Cerdo Ibérico Aljomar con queso fresco</i> <i>Aljomar Iberico Pork Loin with queso fresco</i> .....	24

Presa de Cerdo Ibérico Aljomar a la Zubigain	
<i>Aljomar Iberico Presa a la Zubigain</i> .....	26
Solomillo de Cerdo Ibérico Aljomar relleno de jamón y queso	
<i>Aljomar Iberico ham and cheese stuffed Tenderloin</i> .....	28
Alcachofas con Jamón Ibérico Aljomar	
<i>Artichokes with Aljomar Iberico Ham</i> .....	30
Carrillera guisada de Cerdo Ibérico Aljomar	
<i>Braised Aljomar Iberico Pork Cheeks</i> .....	32
Solomillo de Cerdo Ibérico Aljomar a la sandía, melón y nuez de macadamia	
<i>Aljomar Iberico Tenderloin with watermelon, melon and macadamia nuts</i> .....	34
Chorizo Ibérico Aljomar al vino tinto	
<i>Aljomar Iberico chorizo in red wine sauce</i> .....	36
Croquetas de Jamón Ibérico Aljomar	
<i>Aljomar Iberico Ham Croquettes</i> .....	38
Patatas de Cerdo Ibérico Aljomar en salsa	
<i>Aljomar Iberico Pork trotters in wine sauce</i> .....	40
Patatas con Chorizo Ibérico Aljomar	
<i>Potatoes with Aljomar Iberico Chorizo</i> .....	42
Ensalada tibia de Pluma Ibérica Aljomar escabechada, toques cremosos y puré de lechuga de caserío	
<i>Warm salad with Aljomar iberico marinated pluma, a touch of cream and farm fresh lettuce puree</i> .....	44
Bocado de presa ibérica Aljomar al limón	
<i>Morsels of Aljomar Iberico presa with lemon</i> .....	46

Secreto Ibérico Aljomar con mermelada de hinojo y manzana y crema amarga de limón	
<i>Aljomar Iberico secreto with fennel and lemon marmelade and lemon sour cream</i> .....	48
Bocata de Lomo de Cerdo Ibérico Aljomar	
<i>Aljomar Iberico pork loin sandwich</i> .....	50
Costillas de Cerdo Ibérico Aljomar con salsa de perejil y limón	
<i>Aljomar Iberico pork ribs with parsley and lemon sauce</i> .....	52
Magras con huevo Aljomar	
<i>Aljomar ham and eggs</i> .....	54
Pasta con solomillo de Cerdo Ibérico Aljomar y pimentón	
<i>Pasta with Aljomar Iberico pork tenderloin and paprika</i> .....	56
Presa de cerdo ibérica Aljomar rebozada	
<i>Aljomar Iberico breaded presa</i> .....	58
Solomillo de cerdo con patatas asadas Aljomar	
<i>Aljomar Pork tenderloin with roasted potatoes</i> .....	60
Vieiras con crema de panceta Aljomar y alcachofas	
<i>Scallops with cream of Aljomar pancetta and artichokes</i> .....	62
Yema de huevo de corral bañada con una carbonara de hierbas, torrezno de papada ibérica Aljomar, toques remolacha, queso y trufa	
<i>Farm fresh egg yolks served in an herbed carbonara with slices of Aljomar Iberico pork jowl, and a touch of beets, cheese, and truffles</i> .....	64
Carrillera de Cerdo Ibérico Aljomar con ñoquis de mozzarella, clorofila de acelgas en guiso y salsa de ibérico	
<i>Aljomar Iberico Pork Cheeks with mozzarella gnocchi, Swiss chard chlorophyll stew and sauce</i> .....	66

Martín Berasategui

*Aljomar Brand Ambassador / Embajador de Aljomar*

# Carrilleras de Cerdo Ibérico Aljomar a la naranja

## Ingredientes

8 carrilleras de Cerdo  
Ibérico Aljomar

1 pizca de azafrán

Zumo de 2 naranjas  
y la ralladura de una

1 rama de canela

1 c/s de miel

1 c/c de mostaza de  
Dijon

1 c/s de cilantro picado

2 c/s de aceite de oliva  
V.E

Sal

Pimienta negra R.M

## Preparación

La noche anterior, preparar la marinada de las carrilleras colocando en un bol, el zumo de naranja, la ralladura, la miel, la canela, la c/c de mostaza de Dijón y una pizca de azafrán.

Salpimentar las carrilleras por ambos lados y colocar dentro del bol con la marinada. Cubrir con papel film y dejar en nevera toda la noche.

Al día siguiente, escurrir el líquido de la marinada y reservarlo. Marcar las carrilleras en una cazuela, la cual podamos meter en el horno, a fuego vivo con las 2c/s de aceite de oliva.

Cuando cojan un color dorado darles la vuelta y marcar bien por ambos lados. Añadir el líquido de la marinada que hemos reservado, tapar y llevar a horno precalentado a 180°C durante 1 hora y media. Dando la vuelta y rociándolas con el jugo de cocción cada 20 minutos. Pasado el tiempo probar el punto de cocción con la ayuda de una puntilla. Debemos pinchar y la carne no debe oponer resistencia debe estar muy tierna en caso de que falte dejaremos un poco más de tiempo. Espolvorear el cilantro picado y servir.



# Orange-braised Aljomar Iberico Pork Cheeks

## Ingredients

8 Aljomar Iberico pork  
cheeks

Pinch of saffron

Juice of 2 oranges and  
zest of 1 orange

1 cinnamon stick

1 tablespoon honey

1 teaspoon Dijon  
mustard

1 tablespoon chopped  
cilantro

2 tablespoons EVOO

Salt

Black pepper

## Method

Prepare the marinade the night before. In bowl, combine orange juice, zest, honey, cinnamon, Dijon mustard and saffron.

Season both sides of pork cheeks with salt and pepper. Place in bowl with marinade. Cover bowl with plastic wrap and refrigerate overnight.

The next morning, drain the liquid from the marinade and set aside.

Heat olive oil in oven-proof pan.

Sear meat on both sides until golden brown. Add the reserved liquid from the marinade. Cover and place in pre-heated oven (180° C / 355° F) for an hour and a half. Turn and baste with the liquid every 20 minutes. After the elapsed cooking time, carefully pierce the meat with a paring knife to test for doneness. The meat should be very tender. If the meat seems to resist, leave in oven a while longer. Sprinkle chopped cilantro and serve.



# Cerdo Ibérico Aljomar guisado con orejones

## Ingredientes

800 g de paletilla de cerdo ibérico  
Aljomar, deshuesado, sin piel y  
cortada en tacos de dos centímetros.  
15 orejones  
250 ml de vino blanco  
250 ml de zumo de naranja  
800 ml de caldo de ave  
Sal  
1 cucharada sopera de azúcar  
2 cucharadas de aceite de oliva

## La Marinada

350 ml de vino tinto  
200 ml de aceite de oliva  
virgen  
2 tomates  
5 dientes de ajo  
laminados  
1 cebolla  
2 zanahorias  
1 puerro  
1 rama de apio

## Preparación

En una sartén bien caliente con una cucharada de aceite de oliva, marcar por ambos lados durante dos minutos el cerdo, sin que se haga demasiado por dentro. Reservar.

En una tartera grande o en un bol mezclar todos los ingredientes de la marinada. Sumergir los tacos y dejar un día en la nevera cubierto con papel film.

Hervir el vino blanco con el zumo de naranja y el azúcar y colocarlo en un bol en el que habremos puesto los orejones. Dejar que se inflen toda la noche.

Al día siguiente en una cazuela o

fuelle que vaya al horno poner la carne.

Por otro lado hervir toda la marinada durante veinte minutos, añadir el caldo de ave y volver a hervir. Colocar todo en la fuente, cubrir y hornear a 170° C durante tres horas. Comprobar que la carne está bien jugosa.

## Acabado y presentación

Con cuidado de no romperla, poner la carne en una fuente de servir. Colar la salsa, reducir un cuarto al fuego, hasta que tenga un aspecto espeso, verter por encima del cerdo y agregar los orejones por encima. Servir caliente.

# Braised Aljomar Iberico Pork with dried apricots

## Ingredients

800 g Aljomar Iberico pork  
shoulder, boned, skinless and  
cut into 2cm cubes.  
15 dried apricots  
250 ml white wine  
250 ml orange juice  
800 ml poultry stock  
Salt  
1 tablespoon sugar  
2 tablespoons olive oil

## Marinade

350 ml red wine  
200 ml EVOO  
2 tomatoes  
5 garlic cloves, thinly  
sliced  
1 onion  
2 carrots  
1 leek  
1 celery stalk

## Method

In a preheated pan, sear the pork on all sides using one tablespoon of olive oil. Do not overcook. Set aside.

In a bowl or large saucepan, combine all marinade ingredients. Place the cubed pork meat in the marinade. Cover with plastic wrap and refrigerate overnight.

Bring the white wine, orange juice and sugar to a boil. Transfer to bowl with dried apricots. Let rehydrate overnight.

The next day, place the meat in an oven-proof pan or baking tray.

Bring the remaining marinade to a boil for twenty minutes. Add poultry stock and return to a boil. Pour over meat in baking tray. Cover and bake at 170°C for three hours or until meat is juicy.

## Prepare to serve

Carefully place meat on serving dish. Strain marinade, reduce sauce until thickened (about one fourth the original amount). Pour over pork and top with apricots. Serve hot.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martin Perasategui*

# Chuletas de Cerdo Ibérico Aljomar con chalotas

## **Ingredientes** (Para 4 personas)

8 chuletas de cerdo Ibérico  
Aljomar de tamaño medio  
20 chalotas de tamaño medio  
150 g. de mantequilla  
1 pizca de aceite de oliva  
1 cucharada pequeña de azúcar  
1 pizca de vino blanco  
1 vaso pequeño de agua o caldo  
Sal

## **Preparación**

Primero pelamos las chalotas, con cuidado de no eliminarles el nudo de su base, que impedirá que en el transcurso de la cocción las chalotas se rompan y se deshagan en capas. Una vez peladas, las añadimos a un cazo en el que habremos colocado la mantequilla y arrimamos este a fuego suave. Sazonamos. El calor

espuma la grasa y las chalotas, siempre a fuego suave, empezarán a cocinarse muy lentamente. Añadimos el azúcar, de manera que cada chalota forme una capa brillante a su alrededor. El conjunto tomará un aspecto muy apetitoso.

Las tenemos así al fuego, unos 25 minutos y le añadimos el vino blanco y el agua o el caldo. Dejamos que a fuego muy lento, las chalotas vayan evaporando su jugo y se tornen melosas y confitadas. Deberán estar así, al menos 20 minutos más, hasta que el jugo reduzca y se convierta

en una glasa que envuelve las chalotas. Si las pinchamos con un cuchillo pequeño y afilado, comprobaremos que están tiernas.

## **Acabado y presentación**

Habrà que hacer las chuletas por lo menos en dos veces, para que no se cuezan. Fuego muy fuerte. Añadimos una pizca de aceite de oliva y las tostamos por sus dos caras para que queden doradas pero con el corazón jugoso. Las sazonamos generosamente. Las colocamos en una fuente o platos y las cubrimos con las chalotas glaseadas.

# Aljomar Iberico Pork Chops with shallots

## **Ingredients** (Para 4 personas)

8 Aljomar Iberico pork  
chops, medium cut  
20 medium-sized shallots  
150 g butter  
Olive oil  
1 teaspoon sugar  
white wine  
240 ml water or broth  
Salt

## **Method**

Carefully peel shallots without removing the root end. This will keep the shallots intact and prevent them from separating into their individual cloves. Place peeled shallots in heavy saucepan with melted butter and fry on low heat. Season to taste. The

butter should be foaming while the shallots begin to cook slowly. Sprinkle sugar over the shallots to create a caramelised, shiny layer, giving the shallots a lovely finish. Continue cooking on low heat for about 25 minutes. Add white wine and water or broth and simmer on low heat until shallots have absorbed the liquid and caramelize. It should take at least 20 minutes for the liquid to reduce into a glaze that coats the shallots. Use a

small, sharp knife to test. Shallots should be very tender.

## **Prepare to serve**

The pork chops should be prepared in small batches so that they do not release too much water and boil. Place frying pan on high heat. Drizzle olive oil onto a hot pan and cook on very high heat, searing each side of the meat until golden, while the inside remains juicy. Season generously with salt. Place on serving tray or plate and top with glazed shallots.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martin Perasategui*

# Costilla de Cerdo Ibérico Aljomar asada con ajo, perejil y mostaza

## **Ingredientes** (Para 4 personas)

**Para la costilla:**  
8 trozos hermosos de costilla  
de cerdo ibérico Aljomar  
2 dientes de ajo picados  
Perejil cortado en tiras  
1 pizca de aceite de oliva  
1 pizca de zumo de limón  
1 cucharada hermosa de  
mostaza de grano  
1 pizca de vinagre  
1 pizca de vino blanco  
Agua y sal



*Es siempre conveniente,  
acompañar este tipo  
de asados con una  
ensalada verde bien  
aliñada, para desgrasar  
el paladar.*

## **Elaboración**

**De la costilla:** Sazonamos las costillas alegremente y las embadurnamos de aceite de oliva, ajo picado y zumo de limón. Las colocamos en una bandeja con la parte de la carne hacia la bandeja y añadimos al menos 1 vaso de agua y la pizca de vino blanco. La introducimos a un horno precalentado a 200°C. por espacio de unos 25 minutos. Pasados, le damos la vuelta a la costilla, rociamos con el jugo que habrá en el fondo y dejamos que termine de asarse otros 20 minutos, o hasta que quede bien tostada. Es preferible rociarla de vez en cuando con el jugo, para que quede bien rubia. Nunca habrá de quedar el fondo seco, si es necesario añadimos más vino o agua.

## **Acabado y presentación**

Colocamos la costilla en una bandeja y el jugo del fondo en un cazo al fuego, dejando que comience a hervir. En ese momento, añadimos la cucharada de mostaza, el vinagre y mucho perejil picado, dando unas vueltas. Sazonamos el jugo y lo rociamos sobre la carne.

# Aljomar Iberico Roasted Pork Ribs with garlic, parsley and mustard

## **Ingredients** (Serves 4)

**For the ribs:**  
8 thick portions of Aljomar  
Iberico pork ribs  
2 cloves garlic, chopped  
Fresh parsley, chopped  
Olive oil  
A splash of fresh lemon juice  
1 heaping tablespoon whole  
grain mustard  
A splash of vinegar  
A splash of white wine  
Water and salt



*It is always a good idea  
to accompany roasted  
meats with a tossed  
green salad to cleanse  
the palate.*

## **Method**

**For the ribs:** Generously season ribs with olive oil, chopped garlic and lemon juice. Place ribs in a baking dish with the meat touching the dish. Add at least one cup of water and a dash of white wine. Place in pre-heated oven, 200°C (390° F), for approximately 25 minutes. Turn the ribs, sprinkle with the pan juices and let bake another 20 minutes, or until golden brown. Baste ribs with the pan juices several times while baking to ensure a nice golden colour. The bottom of the pan should never be dry. Add more wine or water as needed.

## **Prepare to serve**

Place the ribs on a serving tray. Pour remaining pan juices into saucepan and bring to a boil. Add mustard, vinegar and a generous amount of the parsley, stirring to mix. Season with salt and sprinkle over the meat.

# Ensalada de Garbanzo y Salchichón Ibérico Aljomar

## **Ingredientes**

*¾ kg. de garbanzos cocidos y escurridos*  
*6 lonchas de salchichón ibérico Aljomar.*  
*2 huevos cocidos y pelados*  
*Perejil picado*  
*2 puñados de pepinillos en vinagre en rodajas*  
*2 cucharadas de mayonesa*  
*8 cucharadas de aceite de oliva virgen*  
*2 cucharadas de vinagre de sidra*  
*Sal y pimienta recién molida*

## **Preparación**

Colocamos en un bol los garbanzos, que podrán ser en conserva o mejor, cocidos y sobrantes de haber hecho una sopa o similar. Picamos los huevos cocidos. Los pepinillos los partimos en finas rodajas con ayuda de un cuchillo bien afilado. Desmenuzamos en trozos las lonchas de salchichón. Mezclamos entonces todos estos ingredientes en el fondo del bol o ensaladera, añadiendo el perejil picado. En una taza aparte, mezclamos la sal y la pimienta con el vinagre, de forma que se disuelva todo perfectamente. Añadimos en fino cordón el aceite de oliva, batiendo con un tenedor. Terminado añadimos la mayonesa, de forma que este aliño quede bien homogéneo y sobretodo cremoso. Rectificamos si vemos que es necesario el aliño, añadiendo un poco más de sal o pimienta. Echamos el aliño sobre los garbanzos mezclados con el resto de los ingredientes y mezclamos perfectamente. Los enfriamos en la nevera un rato antes de comerlos.

# Aljomar Iberico Salchichon and chickpea salad

## **Ingredients**

*¾ kg. cooked and drained chickpeas*  
*6 slices of Aljomar Iberico salchichon*  
*2 boiled eggs, peeled*  
*Chopped parsley*  
*2 handfuls of sliced gherkins (pickled cucumbers)*  
*2 tablespoons mayonnaise*  
*8 tablespoons EVOO*  
*2 tablespoons cider vinegar*  
*Salt and freshly ground pepper*

## **Method**

Place chickpeas (from a jar or, preferably, leftovers from a soup or stew) into a bowl. Chop the boiled eggs. Thinly slice gherkins using a sharp knife. Tear the salchichon into strips. Combine these ingredients in a serving bowl or salad bowl, add parsley. In a separate bowl, combine salt and pepper with the vinegar until completely dissolved. Add olive oil in a slow stream, whisking with a fork. Finish by adding the mayonnaise. Blend well. The dressing should be creamy. Check seasoning, adding salt and pepper to taste. Drizzle dressing over the chickpea mixture and toss to combine. Refrigerate before eating.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martin Perasategui*

# Ensalada con pan frito y Chorizo Ibérico Aljomar

## **Ingredientes**

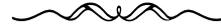
*1 lechuga  
6 lonchas bien finas  
de chorizo ibérico Aljomar  
2 rebanadas de pan  
de miga bien prieta  
1 diente de ajo partido en dos  
3 cucharadas de  
aceite de oliva virgen  
unas gotitas de  
vinagre de sidra  
sal*

## **Preparación**

Empezamos con la lechuga. Cualquier verdura que vayamos a comer cruda la tenemos que limpiar con cuidado. Las hojas exteriores más estropeadas van directamente a la basura. El resto de las hojas las vamos soltando y poniendo en un recipiente con abundante agua fría a la que hemos añadido unas gotas de lejía o vinagre.

La lejía y el vinagre sirven para eliminar las bacterias y demás impurezas que puedan encontrarse entre las hojas de la lechuga. Ahora untamos la ensaladera con el diente de ajo partido en dos. Esto es para aromatizar la ensalada con el regusto del ajo. Desechamos los dientes y colocamos la lechuga en la ensaladera. Partimos las lonchas de chorizo en dos o tres trozos, haciendo pedazos más pequeños. El pan lo cortamos con ayuda de un cuchillo de sierra, en dados pequeños. Ahora, en una sartén sin nada

de grasa, salteamos el chorizo a fuego fuerte, hasta que estén bien tostados y dorados. Los escurrimos, y dejamos en la sartén la grasa que han soltado. En esta grasa freímos los dados de pan, dejando que se doren por todas sus caras. Añadimos unas gotitas de aceite de oliva. Ojo, que no se quemen. Los dejamos entibiar. Volvemos a la ensaladera. Echamos una pizca de sal, el aceite y el vinagre. Mezclamos bien y añadimos el chorizo y los dados de pan. Comemos rápidamente.



# Salad with fresh croutons and Aljomar Iberico Chorizo

## **Ingredients**

*1 head of lettuce  
6 thin slices of  
Aljomar Iberico chorizo  
2 slices of day-old  
sandwich bread  
1 clove garlic, cut in half  
3 tablespoons EVOO  
Splash of cider vinegar  
salt*

## **Method**

Let's start with the lettuce. Any raw vegetable we eat should be carefully washed. Remove and discard the outside leaves. The remaining leaves should be removed and placed in a large bowl filled with cold water and a few drops of bleach or vinegar.

Bleach and vinegar help eliminate the bacteria and other impurities hidden between the lettuce leaves. Rub the inside of the salad bowl with the cut side of the garlic clove. This will give the salad a nice hint of garlic. Discard the cloves and place lettuce in salad bowl. Cut the slices of chorizo into two or three smaller strips. Use a serrated knife to cut the bread into small cubes. In a clean frying pan with no oil, toss the chorizo on high heat

until they are brown and toasty. Drain the excess oil, leaving a thin coat in the pan. Use that oil to fry the cubes of bread. Brown on all sides. Add a few drops of olive oil. Be careful not to burn the croutons. Set aside and let cool. Add a pinch of salt, the olive oil and vinegar to the salad. Toss well and add the chorizo and croutons. Serve immediately.

# Guiso de Rabo de Cerdo Ibérico Aljomar con ciruelas

## **Ingredientes**

1,2 Kg. de rabo de cerdo ibérico  
Aljomar limpio  
75 g de ciruelas secas  
1 dl. de vinagre de jerez  
2,5 dl. de vino tinto  
0,5 dl. de aceite de oliva  
5 dientes de ajo  
1,5 l. de caldo  
Sal y pimienta

## **Preparación**

Si no nos vienen limpios, recortar los rabos por los dos extremos, afeitarlos con la ayuda de una cuchilla y quemarlos con el soplete. Cocinarlos por 2 horas en agua, partiendo la cocción de agua fría e ir desgrasando a medida que va pasando la cocción. Sacarlos del agua y dejar que enfríen. Colocarlos una vez fríos en un bol

junto al vinagre, el vino y los ajos. Mezclar todo bien y dejar marinar 12h. tapado con papel film. Cortar las ciruelas a la mitad e hidratar en agua fría durante una hora. Escurrir los rabos pasadas las 12 h y separar los ajos. Secar bien sobre papel absorbente los trozos de rabo. Calentamos una olla del tamaño apropiado para la cantidad de rabos y dorar los trozos con el aceite de oliva sin dejar que tomen demasiado color durante unos 15 mins. Pasado ese tiempo, agregar los ajos y dorar durante 2 mins más. Transcurrido, agregar la marinada.

Llevar a ebullición y bajar el fuego. Agregar el caldo y cocinar durante 1 hora y 20 minutos más. Es importante cortar un papel sulfurizado del mismo tamaño que el diámetro de la olla, pintarlo de mantequilla para que no se pegue y sobre ese lado colocar al ras del guiso. Hacer una especie de chimenea en el centro para que salga por ahí el humo.

## **Acabado y presentación**

20 minutos antes de terminar el guiso añadir las ciruelas. Retirar del fuego y poner a punto de sal y pimienta.



# Aljomar Iberico Pig Tails Stew with prunes

## **Ingredients**

1.2 kg Aljomar Iberico pig tails,  
rinsed and cleaned  
75 g prunes  
1 dL sherry vinegar  
2.5 dL red wine  
0.5 dL olive oil  
5 garlic cloves  
1.5 L broth  
Salt & pepper

## **Method**

If not already cleaned, cut off both tail ends, shave any hair off with a sharp knife, and burn tails with a kitchen blowtorch. Boil in water for 2 hours, starting with cold water and spooning out grease as they cook. When done, drain the water and let them cool. Once cooled, place them in a bowl with the vinegar, wine, and garlic.

Mix everything and marinate 12 hours, covered with plastic wrap. Cut prunes in half and hydrate in cold water for an hour. After 12 hrs. drain the tails, and set aside the garlic. Pat dry and place the tail pieces on absorbent paper. Heat the pot and add olive oil (the size of your pot should be adequate for the amount of tails). Lightly brown the tails, about 15 minutes. Add the reserved garlic and brown for another 2 minutes. Once the tails are browned, pour in the marinade. Bring to a boil and lower the heat. Add the broth

and cook for an hour and then an additional twenty minutes. Cut a sheet of parchment paper to the same diameter as the pot. Generously butter one side to prevent sticking and place the parchment paper over the stew, butter side down so that it will not stick. Cut out a small hole in the center to let the steam escape.

## **Prepare to serve**

After one hour, add the prunes to the stew for the final 20 minutes. Remove from heat, check seasoning, add salt and pepper to taste.



**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



Martín Perasategui .

# Lengua de Cerdo Ibérico Aljomar en salsa

## **Ingredientes**

8 lenguas de cerdo  
ibérico Aljomar  
1,5 l de caldo de  
carne  
1,5 l de agua  
2 cebollas cortadas en  
tiras  
4 dientes de ajo  
4 zanahorias en  
rodajas  
2 puerros en rodajas  
1 pizca de aceite de  
oliva  
400 g de vino tinto  
Huevo, harina y aceite  
para rebozar

## **Preparación**

Dorar en una cazuela con una gota de aceite las lenguas por todos sus lados, hasta tostarlas. Retirarlas. Añadir entonces las verduras a la cazuela y pocharlas a fuego suave. Cuando estén hechas, añadir el vino y hervir hasta que evapore. Volver a introducir las lenguas y cubrir con el caldo y el agua. Cocer lentamente, hasta que la lengua esté tierna (pincharla, para comprobar su punto de cocción). Serán necesarias unas dos horas (si utilizamos olla a presión, 50 minutos). Cocidas y tiernas, escurrirlas. Una vez que se haya templado, pelarla. Filetearla y rebozarla con harina y huevo. Freírla en aceite abundante y depositar los filetes en papel absorbente, para eliminar el exceso de grasa. Triturar la salsa y pasarla por un colador fino. Sumergir en ella los filetes y rectificar el punto de la sal. Antes de servir, dejar que repose. Servir con algunas verduras salteadas, zanahorias, vainas, puerros, tomatitos, etc...

# Aljomar Iberico Pork Tongue with vegetable purée

## **Ingredients**

8 Aljomar iberico  
pork tongues  
1.5 L beef broth  
1.5 L water  
2 onions cut in strips  
4 garlic cloves  
4 carrots, sliced  
2 green onions, sliced  
A dash of olive oil  
400 g. red wine  
Egg, flour, and oil to dredge  
meat

## **Method**

Drizzle a bit of oil in a hot pan. Sear cheeks on all sides. Set aside. Add vegetables to the pan and cook on low heat. When cooked, add the wine and boil until it evaporates. Put meat back in the pan. Add broth and water to cover. Cook on low heat, until cheeks are tender (check for doneness with a fork). They will need about 2 hours, or 50 minutes in a pressure cooker. Once cooked and tender; remove the tongues. Let cool and peel away the skin. Reserve sauce. Slice the meat and dredge pieces in egg and flour. Fry them in deep oil. When done, put each piece on absorbent paper to eliminate excess oil. Purée the vegetable sauce and pass through a fine sieve. Submerge the pieces in the sauce. Check the salt and adjust to taste. Allow to rest before serving. Serve with mixed greens, carrots, green beans, tomatoes, etc.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martin Perastegui*

# Lomo de Cerdo Ibérico Aljomar con queso fresco

## **Ingredientes** (Para 4 personas)

*Para el lomo de cerdo ibérico Aljomar*

- 100 g. de queso fresco de untar
- ½ cucharada pequeña de ajo picado
- 1 cucharada de cebolla picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 8 lomos de cerdo ibérico Aljomar fresco de 90g. cada uno
- Sal

## **Elaboración**

### **Del lomo de cerdo Ibérico**

**Aljomar:** De un lomo bien grueso y fresco hacemos escalopes gruesos, de unos 90 g., con un cuchillo afilado. En un plato o tazón, mezclamos el queso fresco con el ajo picado, la cebolla y una pizca de sal. A esta mezcla de queso podemos añadirle si nos apetece un poco de perejil picado e incluso una puntita de mostaza.

En una sartén bien caliente, añadimos el aceite de oliva y rápidamente freímos los lomos de cerdo por sus dos caras, en dos tandas, para que la intensidad del fuego no decaiga y los lomos se tuesten y no se cuezan. Si el lomo es fresco, será necesario sazonarlos ligeramente al retirarlos de la sartén. Tendremos la precaución de que su interior quede caliente pero manteniendo una tonalidad rosácea, de manera que en ningún caso el calor soportado sea tan intenso como para que nos seque la carne. Han de resultar jugosos y tiernos, el cerdo tiende a researse con facilidad, si no vigilamos el fuego.

## **Acabado y presentación**

Sobre los filetes de lomo, una vez hechos y aún calientes, colocamos la crema de queso hecha con anterioridad, de manera que en contacto con el calor; funda y se deslice por las paredes de la carne, entrando en contacto con los jugos y formando una salsa rica y apetitosa. También podemos colocar la crema de queso sobre un lomo y cubrir con el otro, para que todavía funda más rápido.



**Servir acompañando con una ensalada verde y tomate o mejor aún con unas patatas fritas con ajos.**

# Aljomar Iberico Pork Loin with queso fresco\*

## **Ingredients** (Serves 4)

*For the Aljomar Iberico pork loin*

- 100 g creamy queso fresco
- ½ teaspoon minced garlic
- 1 tablespoon chopped onion
- 2 tablespoons EVOO
- 8 pieces of Aljomar Iberico fresh pork loin, about 90 g each
- Salt

## **Method**

*For the Aljomar Iberico pork loin:*

With a sharp knife, cut a fresh, large pork loin into thick pieces, about 90 g each. In a plate or small bowl, combine the queso fresco with the minced garlic, the onion and a dash of salt. If you want, you can add some fresh chopped parsley and just a touch of mustard.

In a hot skillet, add olive oil and fry cutlets in two batches. This way the meat does not release too much water and braise. Sear pork loins on each side and repeat with remaining pieces. Remove from skillet and lightly season with salt.

The centre of the meat should be hot, but with a slightly pink colour. The heat should not be strong enough to dry out the meat. The meat should be juicy and tender. Pork can easily dry out if we don't keep an eye on the heat.

## **Prepare to serve**

While they are still hot, place a spoonful of the cheese mixture

on each piece of pork loin. The heat will melt the cheese mixture and it will slide down the sides of the meat, fusing with the juices to create a delicious sauce. We can also put some cheese mixture on one piece and top with a second so that the cheese mixture melts even faster.



**Serve with a green salad with tomatoes, or better yet, with some garlic potato fries.**

\* **QUESO FRESCO** is a creamy, mild, unaged cheese commonly used in Spain. It is similar to farmer cheese.

## Presas de Cerdo Ibérico Aljomar a la Zubigain

### **Ingredientes**

500 g de presa de cerdo ibérico Aljomar  
350 g de champiñones  
2 cebolletas  
1 cayena fresca  
1 diente ajo  
80 g de nata  
80 g de agua  
1 cucharada sopera de perejil picado  
60 g de mantequilla  
1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra  
1 cucharilla de café de pimentón dulce  
Sal y pimienta

### **Preparación**

Cortar la presa en trozos de 5 cm de largo y 2 cm de espesor.  
Picar las cebolletas finamente y aplastar el diente de ajo.  
Cortar los champiñones en cuartos.  
Calentar una cazuela y agregar la cucharada de aceite de oliva.  
Sudar los trozos de presa rápidamente a fuego vivo para que cojan color pero estén jugosos al mismo tiempo.  
Retirar del fuego y reservar.  
Añadir la mantequilla, el ajo y sudar junto con las cebolletas a fuego medio durante 2-3 minutos.  
Agregar los champiñones, la cayena fresca picada y continuar sudando durante otros 5 minutos más.  
Añadir la nata y el agua, llevar a ebullición reducir unos minutos y poner a punto de sal y pimienta.

### **Acabado y presentación**

Incorporar el pimentón y la carne reservada, y sazonada en ese momento, con el jugo que ha soltado.  
Calentar todo junto durante un minuto.  
Espolvorear el perejil picado y servir.

## Aljomar Iberico Presa a la Zubigain

### **Ingredients**

500 g Aljomar Iberico presa  
350 g mushrooms  
2 scallions  
1 fresh cayenne pepper  
1 clove garlic  
80 g heavy cream  
80 g water  
1 tablespoon chopped parsley  
60 g butter  
1 tablespoon EVOO  
1 teaspoon sweet paprika  
Salt and pepper

### **Method**

Cut the presa 5cm lengthwise and 2cm thick.  
Finely chop the scallions and press the garlic clove.  
Chop the mushrooms into quarters.  
Heat skillet and add one tablespoon of oil.  
Place the meat in the skillet and sauté on high heat until they have a nice golden colour on the outside, but remain juicy on the inside.  
Remove from heat and set aside.  
Add the butter, garlic to skillet and sauté with the scallions on medium heat for 2-3 minutes.  
Add mushrooms, chopped cayenne pepper and continue to sauté for another 5 minutes.  
Add cream and water, bring to a boil. Reduce heat and continue to cook for a few more minutes.  
Season with salt and pepper to taste.

### **Prepare to serve**

Add paprika to reserved meat.  
Heat the meat in its juices for one minute in skillet.  
Top with chopped parsley and serve.



**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martin Perasategui*

# Solomillo de Cerdo Ibérico

## Aljomar relleno de jamón y queso

### Ingredientes

#### Para el solomillo

3 orejones picados  
1 solomillo de cerdo ibérico  
Aljomar de 400 g  
2 lonchas de jamón york  
2 lonchas de queso Emmenthal  
30 g de ajos sin pelar  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta

#### Para la ensalada de berros y su vinagreta

30 hojas de berro  
50 g de queso azul  
1 dl. de aceite de oliva  
1 pizca de yogurt natural  
Zumo de limón  
Sal y pimienta recién molida  
100 g de ensalada de berros

### Preparación

#### Para el solomillo

Cortar los solomillos en dos, a lo largo, sin llegar hasta el final en forma de libro. Colocar en el centro del solomillo el jamón cocido, dos lonchas de queso y los orejones picados en dados de 5x5mm. Cerrar el solomillo con hilo de bidrar haciendo nudos con una separación de 2-3 cm. Precalentar el horno a 180°C.

Marcar el solomillo por todas sus caras a fuego vivo durante unos 10 minutos en una sartén antiadherente con el aceite. Colocar en una bandeja de horno junto a los ajos y hornear unos 10 minutos más. Retirar del horno y dejarlo reposar 5 minutos cubierto de papel aluminio con dos chimeneas en la parte superior:

#### Para la ensalada de berros y su vinagreta

Colocar las 30 hojas de berro junto al queso azul, el zumo de limón, el aceite y el yogurt en un vaso de túrmix. Triturar hasta que quede una vinagreta homogénea. Salpimentar:

#### Acabado y presentación

Acompañar el solomillo, cortado en medallones, con la ensalada de berros aliñada con su propia vinagreta.

# Aljomar Iberico ham and cheese stuffed Tenderloin

### Ingredients

#### For the tenderloin

3 dried apricots, chopped  
1 Aljomar Iberico tenderloin, 400 g  
2 slices deli ham  
2 slices Emmenthal cheese  
30 g garlic, unpeeled  
Olive oil  
Salt and pepper

#### For the watercress salad and vinaigrette

30 watercress leaves  
50 g blue cheese  
1 dl olive oil  
A dollop of plain yoghurt

Fresh squeezed lemon juice

Salt and freshly ground pepper

100 g watercress salad

### Method

#### For the tenderloin

Cut each tenderloin lengthwise in two, not quite slitting all the way through the meat. Open tenderloin like a book.

In the centre of the tenderloin, place the ham, the two slices of cheese and the dried apricots, chopped into small 5x5mm cubes. Close the meat and tie with kitchen twine, knotting each loop about 2-3 cm apart.

Preheat oven to 180° C (360° F). Sear the tenderloin on all sides on high heat for ten minutes in a non-stick skillet with olive oil.

Place tenderloin in a baking tray with garlic and bake for 10 minutes. Remove from oven, tent with foil and let rest 5 minutes.

#### For the watercress salad and vinaigrette

Place 30 watercress leaves, blue cheese lemon juice, oil and yoghurt in blender. Blend until smooth. Salt and pepper to taste.

#### Prepare to serve

Cut the tenderloin into medallions. Serve with watercress salad tossed with vinaigrette.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martin Perasategui .*

# Alcachofas con Jamón Ibérico Aljomar

## **Ingredientes**      **Preparación**

80g de mantequilla  
120g de Jamón Ibérico Aljomar  
50ml de aceite  
1200ml de caldo del día  
900g de alcachofa ya cocida  
70g de jamón  
75g de harina  
5g de ajo  
12ml de aceite alma de jerez

### **Para la alcachofa**

Preparar un baño de agua y ácido ascórbico. Por cada litro de agua 4grs de ácido ascórbico, en el que iremos sumergiendo las alcachofas para que no se oxiden. Para limpiarlos, lo primero que haremos es, retirar las hojas hasta que la parte de abajo este amarilla y no verde. Con la puntilla tornearemos toda

la parte de la cabeza hacia el tallo sacando toda la parte exterior y las fibras. Con un cuchillo cortamos las hojas de la alcachofa dejando medio centímetro por encima del corazón, y con la cuchara de esferificaciones, vaciamos la alcachofa de todos los pelos que tienen en su interior; y las conservamos en ácido ascórbico. Cocer en agua con un poco de sal 7 min aprox, dependiendo del grosor y del tamaño del grosor de la alcachofa, y enfriar con agua y hielo.

### **Para la veloute de jamón**

Colocar en una cazuela AMC el aceite y el jamón picadito

muy finamente (70g). Dorar el jamón hasta que quede bien seco, y añadir el ajo picado muy finamente. Aguantarlo unos segundos y añadir la harina, y mezclar bien con una varilla durante 1 min. Añadir el caldo del día previamente hervido y reducir la veloute hasta que nos quede una textura de napado. Añadir las alcachofas y cocinar 2 min mas. Añadir la mantequilla y cuando haya fundido, fuera del fuego, añadimos el perejil, cebollino, los 120grs de jamón, y el aceite alma de jerez. Rectificar de sal si es necesario.



# Artichokes with Aljomar Iberico Ham

## **Ingredients**      **Method**

80 g butter  
120 g Aljomar ham  
50 ml oil  
1200 ml broth  
900 g boiled artichoke  
70 g ham  
75 g flour  
5 g garlic  
12 ml Alma de Jerez  
Extra Virgin Olive Oil

### **For the artichoke**

Prepare acidulated water. For every litre of water, add 4g of ascorbic acid, where we will submerge and boil the artichokes to prevent them from discolouring, or oxidizing. To clean artichokes, remove the outermost green leaves until the innermost pale yellow leaves are exposed.

Use a paring knife to remove the base, slicing downwards to cut off the outmost layer of the stem and the fibres, leaving about a half centimetre of the stem just above the heart. Cut the remaining piece in half lengthwise. Use a grapefruit spoon to remove the hairy portion covering the choke and place piece in the acidulated water.

Boil in the water with a dash of salt for approximately 7 minutes, depending on the thickness and size of the artichoke, then remove and submerge immediately into ice water:

### **For the ham velouté**

Add oil and finely chopped ham (70 g) to hot saucepan. Brown the ham until dried and add minced garlic. Sauté a few second and add flour. Whisk well for one minute. Add your heated broth and reduce the velouté until it reaches a creamy consistency. Add artichokes and cook an additional 2 minutes. Add butter. Stir until melted and remove from heat. Add parsley, chives, 120 g of ham and the Alma de Jerez olive oil. Adjust seasoning with salt to taste.

# Carrillera guisada de Cerdo Ibérico Aljomar

## Ingredientes

3 kg de carrilleras de Cerdo Ibérico Aljomar  
1 kg de cebolla blanca  
1 kg de cebolla roja  
200 g de zanahoria  
150 g de blanco de puerro  
150 g de pimienta verde  
150 g de pimienta roja  
50 g de ramillete de perejil  
75 ml. de vino de jerez seco oloroso  
125 ml. de vino blanco seco  
300 g de tomate frito  
175 g de pimientos del piquillo  
3 l de caldo de carne  
4 l de agua  
75 g de pulpa de pimiento choricero  
Aceite de oliva

## Preparación

Trocear la carne en pedazos de 4 cm x 3 cm, la salamos y la salteamos en una cazuela con aceite a fuego fuerte. Seguido la retiramos y la reservamos en una fuente. En la misma cazuela que hemos rehogado, pochamos la verdura picada y el ramillete de perejil con una pizca de aceite de oliva durante 1 hora aprox. Seguido añadimos el vino de jerez y el vino blanco, lo evaporamos, añadimos el tomate frito y los piquillos, rehogando durante 15 min. Añadir entonces el caldo, el agua y la pulpa de choricero. Cocer el conjunto durante 30 minutos. Triturar la salsa en el vaso de una batidora y colarla por un fino. Regresar la salsa a la cazuela, introducir la carne rehogada al comienzo y guisarla cubierta a fuego medio durante 4 h. aprox. Si la carne está guisada y la salsa no tiene cuerpo, basta con escurrir los pedazos de carne guisados y reducir la salsa al fuego suave hasta que coja cuerpo, incorporando los pedazos de carne. Rectificar la sazón y probar el punto de sal y pimienta. Listo.

# Braised Aljomar Iberico Pork Cheeks

## Ingredients

3 kg Aljomar Iberico pork cheeks  
1 kg white onion  
1 kg red onion  
200 g carrots  
150 g leeks (white part)  
150 g green pepper  
50 g fresh sprig of parsley  
75 ml fragrant dry sherry  
125 ml white wine  
300 g 'tomate frito'\*  
175 g roasted red 'piquillo' peppers  
3 l poultry stock  
4 l water  
75 g 'choricero' pepper paste\*  
Olive oil

## Method

Cut pork cheeks into 4 cm x 3cm pieces. Sprinkle with salt. Sauté both sides with oil over high heat. Remove from heat, place cheeks on dish and set aside. In the same skillet, simmer the chopped vegetables and sprig of parsley in olive oil for about 1 hour. Add sherry and white wine, allowing to evaporate. Add *tomate frito* and peppers, and heat for 15 minutes. Add stock, water and *choricero* pepper paste. Cook together for 30 minutes. Purée sauce in a blender and press through a fine sieve. Return sauce to saucepan, add cooked pork cheeks. Cover and cook over medium heat for about 4 hours. If the meat is stewed but the sauce has not thickened, remove the meat and reduce the sauce over low heat. Once the sauce has thickened, return the meat to the saucepan. Check seasonings, adding salt and pepper to taste. Ready!

- \* In Spanish cooking, this refers to a type of thick and smooth tomato purée made with tomatoes, sunflower oil, onions, garlic, spices and sugar. Heinz tomato frito is available in some UK stores. Passata may be used as a substitute.
- \*\* In Spanish cooking, this refers to a type of sundried red pepper which has been rehydrated. The flesh is removed and made into a paste.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martin Perasategui .*

# Solomillo de Cerdo Ibérico Aljomar a la sandía, melón y nuez de macadamia

## **Ingredientes**

*(Para 4 personas)*

8 carrilleras de cerdo ibérico  
Aljomar  
1 pizca de azafrán  
Zumos de 2 naranjas  
y la ralladura de una

*1 rama de canela*

*1 c/s de miel*

*1 c/c de mostaza de Dijon*

*1 c/s de cilantro picado*

*2 c/s de aceite de oliva V.E*

*Sal*

*Pimienta negra R.M*

## **Preparación**

Cortar el solomillo en láminas de 1 cm. de largo o en escalopes finos, como preferamos comerlos.

Pelar la sandía y el melón, retirar las semillas y cortar la pulpa en cubos de 1 cm.

Cortar en juliana muy fina las hojas de cilantro.

En un wok (o sartén) verter el aceite de oliva y dejar calentar a fuego alto.

Colocar las láminas de solomillo y cocer durante unos minutos por los dos lados. Si es en escalopes un poquito más. Sacar a un plato. Agregar la miel y remover bien.

Agregar el jugo de naranja, los cubos de sandía y melón, las nueces de macadamia y el cilantro. Dejar cocer durante unos minutos a fuego alto.

## **Acabado y presentación**

Rectificar el sazonamiento, agregar las semillas de sésamo y servir enseguida junto con el solomillo. A la hora de presentar, con un pelador intentar sacar unas rodajas muy finas de melón y sandía y poner por encima de la carne. Espolvorear con la nuez de macadamia rallada y con más semillas de amapola.



# Aljomar Iberico Tenderloin with watermelon, melon and macadamia nuts

## **Ingredients**

*(For 4 people)*

2 Aljomar Iberico pork  
tenderloins, about 350 g each  
150 g watermelon  
150 g melon  
20 cilantro leaves  
100 g macadamia nuts

*3 tablespoons honey*

*1 tablespoon black  
sesame seeds*

*50 g fresh squeezed  
orange juice*

*Olive oil*

*Salt and pepper*

## **Method**

Cut tenderloin in 1cm thick strips or thin cutlets, whichever you prefer.

Peel the watermelon and melon, remove seeds and cut into 1cm cubes.

Cut the cilantro into julienne strips. Add olive oil to wok (or skillet) and heat on high.

Place tenderloin in skillet in a single layer and cook 2-3 minutes on each side, slightly more for cutlets. Remove and place on plate.

Add honey to skillet and stir well.

Add orange juice, watermelon and melon cubes, macadamia nuts and cilantro. Cook a couple of minutes on high heat.

## **Prepare to serve**

Check seasoning, add sesame seeds and serve immediately with the tenderloin.

When ready to serve, use a vegetable peeler to peel thin slices of watermelon and melon and place on tenderloin. Top with grated macadamia nuts and poppy seeds.

## Chorizo Ibérico Aljomar al vino tinto

---

### **Ingredientes**

4 chorizos “barbacoa”  
Ibéricos Aljomar  
350 ml. de vino tinto

### **Preparación**

Colocar los chorizos en una cazuela y agregar el vino tinto, deben de quedar prietos, no sueltos.

Llevar la cazuela al fuego y cocer suavemente 8 mn., darles vuelta y cocer 8 mn. más.

Sacarlos del fuego y reposar 5 mn. antes de servir.



**No pinchar  
nunca el chorizo.**



## Aljomar Iberico Chorizo in red wine sauce

---

### **Ingredients**

4 Aljomar fresh meat  
chorizos  
350 ml red wine

### **Method**

Place chorizos side by side in a saucepan. Add red wine. Chorizos should be touching each other.

Place saucepan on low heat and cook for 8 minutes. Turn and cook an additional 8 minutes

Remove from heat and let rest for 5 minutes before serving.



**Do not pierce  
the chorizo.**

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martin Perasategui.*

# Croquetas de Jamón Ibérico Aljomar

## Ingredientes

75 g de cebolla finamente picada  
75 g de mantequilla  
75 ml de aceite de oliva suave  
225 g de harina  
3.120 ml de leche reducidos a la mitad  
2 huevos  
300 g de recortes de jamón ibérico picado finamente

## Preparación

**Para el relleno.** Cocer el huevo a partir de agua fría con sal durante 10 minutos, enfriar; pelar y picar finamente. Colocar la leche en una cazuela con doble fondo añadiendo primero una cucharada sopera de agua, para que no se nos pegue la leche en el fondo al reducirla. Reducir los 3.120 g de leche para obtener 2000 g. Fundir la mantequilla junto con el aceite en una cazuela, añadir la cebolla picada y pocharla durante 5 a 7 minutos hasta que la cebolla esté tierna, en ese momento le añadimos la harina, mezclar bien y cocerlo durante 5 minutos a fuego medio sin que coja color.

Dejar enfriar bien la roux para que luego no nos forme grumos.

Añadir la leche reducida y caliente, poco a poco, mezclando continuamente la masa.

Pasaremos el túrmix para unificar el sabor de la cebolla y obtener una masa bien lisa, fina y homogénea. Dejaremos cocer hasta que tengamos la untuosidad o la cremosidad deseada, 12 minutos aprox. Retirar del fuego, añadir el huevo picado, mezclar; agregar el jamón picado y volver a mezclar bien. Rectificar el punto de sal.

**Para las croquetas.** 1) Una vez hecha la masa la volcaremos en una bandeja forrada con papel sulfurizado y untado con un poco de aceite. Cubrir con papel film. 2) Enfriar la masa en la nevera durante una noche. 3) Al día siguiente bolear las croquetas untándose las manos con un poquito de aceite

para que no se nos pegue la masa. Dejar enfriar las bolas en la nevera mínimo 3 horas antes de empanar. 4) Pasado el tiempo pasar las bolas por harina, colocando harina en una bandeja y con las palmas de las manos tocaremos la harina, aplaudiremos para quitar el exceso y bolearemos nuevamente las croquetas. Seguidamente pasaremos por huevo batido y dejaremos escurrir el exceso de huevo en una bandeja con agujeros. Por último, empanar con el pan rallado. Podemos freírlas seguidamente, pero si son para la noche y las hicimos por la mañana reservar en la nevera hasta antes de freír; sacándolas una hora antes para que se atemperen y al freírlas no queden frías por dentro. Si queremos congelar colocarlas en una bandeja ordenadamente y congelar. 5) Freírlas entre 180°C y 200°C hasta que se doren y estén bien calientes por dentro. Servir

# Aljomar Iberico Ham Croquettes

## Ingredients

75 g finely chopped onion  
75 g butter  
75 ml EVOO  
225 g flour  
3.120 ml milk, reduced to half  
2 eggs  
300 g finely chopped bits of Aljomar Iberico ham

## Method

Place eggs in salted, cold water. Bring to boil, let cook 10 minutes. Let cool, peel and chop finely. Place milk in deep sauce pan, add a tablespoon of water prior to adding milk to prevent the milk from sticking to the pan while reducing. Reduce the 3.120 ml of milk to obtain ml. Melt butter with oil in a skillet. Add chopped onion and sauté over low heat 5-7 minutes until tender. Whisk in flour and cook for 5 minutes over medium heat. Do not brown.

Cool roux completely to prevent clumps from forming later. Add the reduced, hot milk a little bit at a time, whisking constantly. Use immersion blender to blend in the flavour of the onion and obtain a smooth, homogenous mix. Cook to achieve desired level of creaminess, about 12 minutes. Remove from heat. Add chopped eggs, mix. Add chopped ham and mix well. Check seasoning adding salt to taste.

1) Once the dough is ready, pour into a tray prepared with a lightly oiled parchment paper and cover with plastic wrap. 2) Refrigerate the dough overnight. 3) Next day, shape into balls. Slightly oil your hands to prevent dough from sticking. Refrigerate

shaped dough for at least 3 hours before breading. 4) Once cooled, roll each ball in a tray with flour. Shake the excess flour and reshape balls. Beat eggs in bowl. Dip floured balls into egg mixture. Allow excess egg mix to drain by placing the balls on a drip tray. Finally, roll balls in breadcrumbs. They can be fried immediately. If you are making ahead, place the prepared balls in refrigerator and take out about an hour before frying time, so they will not be cold inside. To freeze for future use, place balls side by side on tray and freeze. 5) Fry at a temperature between 180°C and 200°C until golden and well heated inside. Serve immediately.

## Patatas de Cerdo Ibérico Aljomar en salsa

### **Ingredientes**

8 patas de cerdo  
bien blancas  
12 dientes de ajo  
sin pelar  
1 puerro picado  
1 cebolleta picada  
Medio litro de vino  
tinto  
50 ml. de armagnac  
Agua caliente  
1 pastilla de caldo  
Pizca de mantequilla  
Aceite de oliva  
Sal

### **Preparación**

En una olla con una pizca de aceite de oliva, dorar todas las manos de cerdo por todas sus caras. Sacarlas, retirar el exceso de grasa y volcar ajos, el puerro, la cebolleta y pochar. Entonces, añadir las manos y el vino, hervir y añadir el armagnac. Cubrir de agua caliente y la pastilla, sazonar ligeramente. Hervir 3 horas a pequeños borbotones. Pasadas, tenemos por un lado las manos escurridas tibias, y por otro lado, el jugo colado hirviendo. Deshuesamos las manos enteras, intentando dejarlas limpias de cartílagos, etc. Conforme se deshuesan, las metemos en el jugo, reduciendo durante unos 20 minutos para que el conjunto engorde. Cuando la salsa está espesa, añadir un poco de mantequilla y un golpe de armagnac. Rectificar la sazón. Listo.

## Aljomar Iberico Pork trotters in wine sauce

### **Ingredients**

8 Aljomar Iberico pork  
feet (trotters), very white  
12 garlic cloves, unpeeled  
1 leek, chopped  
1 spring onion, chopped  
½ litre red wine  
50 ml Armagnac brandy  
Hot water  
1 stock cube  
Knob of butter  
Olive oil  
Salt

### **Method**

Drizzle olive oil in a large heated pot. Brown trotters on all sides. Remove and shake off excess oil, and set aside. Add garlic, chopped leek and spring onion to pot and sauté. Return trotters to pot, add wine and bring to boil. Add Armagnac. Add hot water to cover trotters completely. Add stock cube and salt to taste. Simmer for 3 hours. Remove trotters, drain and set aside. Strain remaining liquid. Meat should be tender and falling off the bones. Remove bones and any cartilage. Place the meat back in the liquid. Reduce liquid for 20 minutes allowing meat to absorb the liquid. When the sauce has thickened, add a knob of butter and a splash of Armagnac. Check seasoning and salt to taste.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martín Berasategui*

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martin Perasategui*

## Patatas con Chorizo Ibérico Aljomar

### Ingredientes

1,3 kg. de patata  
175 g de puerro picado  
175 g de cebolleta  
picada  
25 g de pimiento  
verde picado  
25 g de pimiento  
rojo picado  
25 ml. de aceite de  
oliva virgen extra  
1 punta de  
cayena fresca  
2 chorizos frescos  
Ibéricos Aljomar de  
puchero  
50 g de pulpa de  
pimiento choricero  
50 g de tomate frito  
1 hoja de laurel pequeña  
2 dientes de ajo picados  
1,5 l. de caldo de ave  
Sal

### Preparación

Cortar el chorizo en rodajas de 1 cm y pelar las patatas. Saltear el chorizo en una cazuela con el aceite de oliva durante un minuto, justo para que el aceite coja el sabor; retirar y reservar. En ese mismo aceite rehogar el puerro, los pimientos, la cebolla, los ajos y la cayena con una pizca de sal durante 7-8 minutos, sin que cojan color. Cascar las patatas sobre el sofrito. Añadir la pulpa de pimiento choricero y rehogar todo junto otros 2 minutos más. Añadir el tomate frito, el chorizo reservado y el laurel, mezclar. Mojar con el caldo caliente y cocer a fuego suave durante 45 minutos o hasta que la patata este bien hecha. Poner a punto de sal y servir bien caliente.

## Potatoes with Aljomar Iberico Chorizo

### Ingredients

1.3 kg potatoes  
175 g chopped leek  
175 g chopped spring  
onion  
25 g chopped green  
pepper  
25 g chopped red pepper  
25 ml EVOO  
1 dash of fresh cayenne  
2 Aljomar Iberico fresh  
chorizos  
50 g choricero pepper  
paste\*  
50 g tomate frito \*\*  
1 small bay leaf  
2 cloves garlic, chopped  
1.5 l poultry stock  
Salt

### Method

Cut the chorizo into slices about 1 cm thick. Peel potatoes. Toss the chorizo in a skillet with olive oil for about one minute, just enough to infuse the oil with the flavour of the chorizo. Remove chorizo and set aside. In the same skillet, sauté the chopped leek, peppers, onions, garlic, cayenne and a dash of salt for 7-8 minutes. Do not brown. Toss the potatoes with the sautéed veggies. Add the choricero pepper paste and cook for 2 more minutes. Add the tomate frito, the prepared chorizo and bay leaf. Toss all ingredients. Stir in the hot broth and cook on low heat for 45 minutes or until the potatoes are tender. Add salt to taste and serve hot.

\* *In Spanish cooking, this refers to a type of sundried red pepper which has been rehydrated. The flesh is removed and made into a paste.*

\*\* *In Spanish cooking, this refers to a type of thick and smooth tomato purée made with tomatoes, sunflower oil, onions, garlic, spices and sugar. Heinz tomato frito is available in some UK stores. Passata may be used as a substitute.*

# Ensalada tibia de Pluma Ibérica Aljomar escabechada, toques cremosos y puré de lechuga de caserío

## Ingredientes

### Para el escabeche

Pluma ibérica Aljomar 4 kg  
Cabeza de ajo 200 gr.  
Cebolla blanca 2800 gr.  
Zanahoria 800 Gr.  
Tjalota 60 gr.  
Rama de apio 150 gr.  
Manzanilla 400 gr.  
Vinagre vino blanco 400 gr.  
Vinagre de Jerez 750 gr.  
Agua 4 litros  
Aceite 0,4 600 gr.  
Tomillo 1 rama  
Romero 1 rama  
Sal fina c/s  
Laurel 3 hojas

### Geleé de agua de tomate

1 litro agua de tomate  
4.5gr iota

### Agua de tomate

3kg de tomate maduro  
30gr sal fina  
40gr de azúcar

### Puré de lechuga de caserío

250grs de base de sucream  
800grs de cogollos  
limpio crudo y después cocido

### Base de sucream

1800grs de cebolla  
1800grs de cebolleta  
400grs de mantequilla  
6l de caldo de pollo

### Mousse de aguacate

Aguacate 2 Uds.  
Ácido ascórbico 0,2 gr.  
Sal fina c/s

### Mousse de zanahoria

Zanahoria 1 kg  
Mantequilla 0,5 kg  
Sal fina c/s  
Pimienta blanca c/s

### Vinagreta de ajo

40 grs. de ajo asado  
7.5 gramos de flor  
de sal  
30 grs. de vinagre de  
jerez  
300grs de aceite oliva  
virgen extra  
10 grs. de perejil  
deshojado

### Decoración

Judía de Kenia circulitos  
Tomate semiseco 3  
uds.  
Micro mézclum  
Lechuga de viveros  
Rabanito pequeño  
laminado 3 ud.  
Polvo de aceituna negra  
Turulos de aguacate  
2 uds.  
Flores  
Brotos de cilantro 2 ud.

## Preparación

### Para el escabeche

Perfilar la pluma, salar, sellar vuelta y vuelta con un poco de aceite en un rondón, reservar. Pochamos la verdura en el mismo rondón, añadir la manzanilla y reducir un poco. Incorporar las hierbas. Añadir los vinagres, hervir 15 minutos e incorporar la pluma, apagar el fuego y dejar reposar 48 horas en cámara. Colar el escabeche sin triturar y envasar al vacío con la pluma, reservar.

### Para la Gelee de agua de tomate

Con un tercio del agua mezclamos la iota, llevamos hasta los 87°C y retiramos del fuego, mezclamos con la mezcla anterior que deberá estar tibia para evitar la coagulación, colamos y sacamos el aire con la máquina de vacío, rompemos con la varilla y reservamos.

### Para el Agua de tomate

Lavamos los tomates y en una olla los troceamos sin perder jugo, agregamos la sal y el azúcar, machacamos con las manos para conseguir un licuado, se puede hacer con túrmix pero corremos el riesgo de tener un resultado más rojizo, dejamos macerar 10min y colocamos sobre una estameña de tela de algodón nueva sin tratar;

dejamos decantar el líquido toda la noche filmado para evitar que coja olores.

### Para el Puré de lechuga de caserío

Cortarle el pedúnculo de los cogollos, le damos dos escaldados pasando por frío, por último una cocción de 8 minutos escurrir en caliente entre dos chinos. Triturar en la thermomix el cogollo y la base con un poco de calor. Pasar por un fino y poner a punto de sal.

### Para la Base de sucream

Sudar la cebolla y cebolleta en la mantequilla durante 10 min, Añadir el caldo de pollo y reducir hasta que nos quede una pasta muy untuosa.

### Para la Mousse de aguacate

Pelar los aguacates, meter en la thermomix todos los ingredientes y triturar hasta que obtengamos una mezcla fina y homogénea, pasar por chino fino y poner a punto de sal.

### Para la Mousse de zanahoria

Pochar la zanahoria con la mantequilla, terminar en thermomix hasta que quede una mousse homogénea, pasar por chino fino y poner a punto de sal y pimienta.

### Para la Vinagreta de ajo

Escoger 3 cabezas buenas ponerlas en un papel de aluminio, ponerles un poco de sal y aceite por encima, a continuación las meteremos al horno a 180°C durante 40 min. Al pasar este tiempo comprobamos que estén asadas. Limpiamos de piel y germinado. En un recipiente

ponemos 40 grs de ajo asado sin germen, y le añadimos los demás ingredientes. Lo trituramos por la thermomix y lo colamos por un fino.

## Acabado y presentación

En la base del plato colocamos la geleé de agua de tomate, puntos de puré de lechuga y toques de mousse de zanahoria y aguacate. Sacamos la pluma ibérica Aljomar del escabeche y cortamos cuadramos de 3cmx3cm, disponemos 5 piezas por ración y cubrimos con un poco del escabeche.

Añadimos la judía Kenia que hemos blanqueado y cortado en cilindros, los tomates semisecos, las lechugas de viveros, el rabanito laminado, cilindro de aguacate, flores y brotes. Terminamos la ensalada aliñando con la vinagreta de ajo asado.



Manten Perasategui.

# Warm salad with aljomar iberico marinated pluma, a touch of cream and farm fresh lettuce puree

## Ingredients

### For the marinade

4 kg Aljomar Iberico Pluma  
Head of garlic (200 g)  
2800 g white onion  
800 g carrot  
60 g shallot  
Celery stalk (150 g)  
400 g chamomile  
400 g white wine vinegar  
750 g sherry vinegar  
4 litres water  
600 g olive oil

One sprig of thyme  
One sprig of rosemary  
Fine salt to taste  
3 bay leaves  
**Tomato water jelly**  
1 litre tomato water  
4.5 g iota gel

**Tomato water**  
3 kg ripe tomatoes  
30 g fine salt  
40 g sugar

**Farm fresh lettuce puree**  
250 g heavy cream  
800 g lettuce hearts,  
cleaned and boiled.

### Cream base

1800 g onion  
1800 g spring onions  
400 g butter  
6 litres chicken broth

### Avocado mousse

2 avocados  
0.2 g ascorbic acid  
Fine salt to taste

### Carrot mousse

1 kg carrots  
0.5 kg butter  
Fine salt to taste  
White pepper to taste

### Garlic vinaigrette

40 g roasted garlic  
7.5 g sea salt  
30 g sherry vinegar  
300 g EVOO  
10 g parsley leaves

### Decoration

Kenyan beans  
3 semi-dried tomatoes  
Assorted baby greens  
Greenhouse lettuce  
3 Baby radishes, thinly sliced  
Black olive powder  
Avocado spirals  
Flowers  
2 sprigs cilantro

## Method

### For the marinade

Slice the pluma, season with salt, sear on both sides with a small amount of olive oil in frying pan, set aside. Sauté the lettuce in the same pan, add chamomile and reduce. Add the herbs. Add both vinegars, boil 15 minutes then add pluma; turn off heat and allow the meat to rest 48 hours in refrigerator. Strain the marinade without blending and vacuum seal with the pluma, set aside.

### Tomato water jelly

Mix the iota gel with one third of the water; bring to 87°C and remove from heat. Add to the marinade, which should be room temperature to avoid coagulation, strain and vacuum seal, set aside.

### Tomato water

Wash the tomatoes and cut into a pot, including the liquid. Add salt and sugar and use fingers to blend (it is possible to use a blender, but it may result in a deeper red colour). Let sit 10 minutes and then place on an unused cheesecloth to strain, allowing the liquid to filter overnight. Cover with plastic wrap so it will not get odours from other foods.

### Farm fresh lettuce puree

Remove the stalk of the lettuce hearts, blanch twice, rinsing in cold water; then boil for 8 minutes and strain while hot in a chinois or fine mesh strainer. Blend the hearts of lettuce and the cream in a blender; strain and add salt to taste.

### Cream base

Sauté the onion and spring onions in the butter for 10 minutes. Add chicken broth and reduce to a creamy paste.

### Avocado mousse

Peel the avocados, place all ingredients in blender and blend until uniform. Pass through chinois or fine mesh strainer and add salt to taste.

### Carrot mousse

Sauté carrots in butter; transfer to blender and blend well until uniform. Pass through chinois or fine mesh strainer and add salt and pepper to taste.

### Garlic vinegar

Select 3 good heads of garlic, wrap in aluminium foil with a bit of salt and olive oil sprinkled on top. Roast in oven at 180°C for 40 minutes. Check for doneness. Remove skin and any sprouts. Place 40 g of roasted garlic in a blender; add remaining ingredients, blend and strain.

### Plating the dish

Place a thin layer of the tomato water jelly on the base of the plate, sprinkle dots of the lettuce puree, carrot mousse and avocado mousse. Remove the Aljomar Iberico pluma from the marinade and cut into cubes 3cm by 3cm, placing 5 cubes per plate, and top with some of the marinade. Add blanched Kenyan beans, the semi-dried tomatoes, the greenhouse lettuce, sliced radishes, avocado spirals, flowers and cilantro.



**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*

# Bocado de presa ibérica Aljomar al limón

## **Ingredientes**

400 g de presa ibérica  
ALJOMAR  
2 chalotas  
1 sopera de mantequilla  
2 dientes de ajo  
250 g de champiñones  
lavados  
150 ml. de nata líquida  
1 limón  
1 ramillete de perejil

## **Preparación:**

Si es necesario retirar el exceso de grasa que pueda tener la pieza, apurando con un cuchillo bien afilado.  
Hacer filetes anchos en el sentido longitudinal de la pieza, y a su vez, tiras más bien gruesas perpendiculares al sentido del corte.  
Debemos obtener unas tiras anchas de carne que salpimentaremos.

En una sartén muy caliente con aceite, dorarlas rápidamente para que no se sequen y queden jugosas en su interior; es muy importante.

Una vez todas bien doradas y de a pocas, reservarlas en una fuente.

Picar las chalotas con un cuchillo afilado.

En la misma sartén en la que doramos la carne, para aprovechar los jugos de cocción, añadir la mantequilla, las chalotas recién picadas y sofreírlas.

Cortar en cuartos los champis y añadirlos al sofrito con una pizca de sal.

Rallar el limón y añadirlo sobre los champiñones, para que adquieran un gusto característico y muy apetitoso.

Exprimir el limón que acabamos de rallar y picar el perejil.

## **Acabado y presentación**

Pasados unos 10 minutos, con los champis ya bien sofritos, añadir el zumo de limón y la nata, dejando hervir unos minutos.

Devolver la carne al fondo cremoso, añadir el perejil y salpimentar.

Servir rápidamente para que la carne no se seque y quede jugosa.



# Morsels of Aljomar Iberico presa with lemon

## **Ingredients**

400 g of ALJOMAR Iberico  
presa  
2 shallots  
1 T butter  
2 garlic cloves  
250 g mushrooms, washed  
150 ml cream  
1 lemon  
1 sprig parsley

## **Method:**

If necessary, trim excess fat from meat with sharp knife.  
Slice wide fillets along the length of the cut of meat and thick slices perpendicular to the cut.  
Season the strips with salt and pepper.  
In a heated skillet with oil, quickly brown each strip so they do not

dry out, ensuring they remain juicy inside. This is important! Once they are browned, set aside in a bowl.

Chop the shallots with a sharp knife. In the same skillet used to brown the meat, add the butter and shallots and sauté with the remaining meat juice and browned bits.

Cut the mushrooms in quarters and add to the skillet with a dash of salt.

Zest the lemon and sprinkle over the mushrooms. This gives them a very characteristic and appetizing

taste. Squeeze the juice from the lemon and chop the parsley.

## **Plating and presentation**

After 10 minutes, with the mushrooms nicely sautéed, add the lemon juice and cream.

Let simmer for a few minutes. Toss the meat in the creamy sauce; add parsley, salt and pepper.

Serve immediately so that the meat does not dry out and remains juicy.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Mantu Perasategui*

# Secreto ibérico aljomar con mermelada de hinojo y manzana y crema amarga de limón

## Ingredientes

Secreto ibérico Aljomar

### Crema de limón amarga

1 litro agua.

1 kgr. azúcar.

10 limones.

600 grs. vino blanco.

100gr mantequilla

### Crema de limón blanca

500 gr. Blanco de limón

50 gr. Tpt

50 gr. Mantequilla

50 gr. Zumo de limón

50 gr. Nata

### Mermelada de hinojo y manzana

200 grs. chalota picadita.

50 grs. hinojo brunoise. 05 x 05.

250 grs. zumo manzana granny.

200 grs. manzana granny en brunoise. 05 x 05.

25 piezas manzana granny smith en cuartos

40 grs. vinagre manzana.

25 grs. mostaza Savora.

80 grs. perifollo.

40 grs. agua.

1 gr. mezcla especias.

### Chalotas caramelizadas

200 gr Zumo de Naranja

4 Clavos

50gr miel

100gr. Vinagre de sidra

### Manzanas al genjibre

1 manzana granny Smith

Almibar txt

1 rodaja de genjibre pelado

### Jugo de cerdo

6kg huesos de cerdo fresco

2Unid Puerros.

2Unid Zanahoria

2Unid Cebolla

1Unid Apio

1Unid Bouquet Garni

200gr Miel de 1001 flores

10l Agua enbotellada

## Preparación:

### Para el secreto

Limpia el secreto y racionarlo en 170gr. En 2 partes.

### Para la crema

Realizar un almibar con el agua, vino y el azúcar. Blanquear el limón a partir de agua fría. (Repetir operación 4 veces). Meter los limones en el sirope y dejar macerar 30 días. Pasar todo por la termomix y por chino fino.

### Crema de limón blanca

Escaldar el blanco del limón desde agua fría 4 veces desechando el agua, envasar al vacío los limones con el tpt durante 5 días.

Colar del tpt y emulsionar el blanco de los limones en la termomix con la mantequilla a 60 °C durante 10 mins.

### Para la mermelada de hinojo y manzana

Asar la manzana Granny con un poco de azúcar y mantequilla, hasta que la piel se arruge. Extraer la pulpa sin piel y triturar en la termomix. Reducir a 1/3 Parte con unas gotas de limon y los últimos minutos la mezcla de especias. Sudar la chalota y el hinojo sin que se colorean y desglasar con el vinagre de sidra, reducir a seco. Añadir la brunoise de manzana y la mostaza, por último el zumo reducido a la mitad. Dejar cocer 3-4 min. con papel sulfurizado y controlar la textura.

### Para las chalotas

Escalivar al horno 180°C durante 9 min las chalotas y pelarlas. En un cazo al fuego, hacer un caramelo con la miel y el vinagre. Reducir el zumo de la naranja y el clavo.

Mezclar los dos y dejar reducir todo a la mitad. Pasar por un colador fino. Caramelizar las chalotas a fuego medio en un cazo con un poco de la reducción.

### Para la manzana

Sacar tubos con el sacacorazones y envasar al vacío con el almibar y una rodaja de genjibre, cocinar en ronner a 80°C por 20 min, enfriar rápidamente.

### Para el jugo de cerdo

Dorar los huesos de cerdo en el horno a 200°C, una vez muy dorados pero sin quemarse pasarlos a una cazuela donde echaremos las verduras en Mirepoix, el bouquet Garni y el agua. Por otro lado desglasaremos las bandejas gastronómicas de los huesos con la miel y un poco de agua, añadiremos a la cazuela.



Dejaremos cocer 4h a fuego suave desde que hierva desespumando. Colamos y añadimos el jugo de la cocción de los cochinitos ponemos a punto de sal y reservaremos.

### Acabado y presentación

Salpimentar el secreto, marcar en el Hoster, dejar reposar y cortar en dos. Proceder al emplatado poniendo la crema de limón amarga en la base con la mermelada de hinojo y manzana perpendicular en el plato, en el centro el jugo de cerdo con el secreto de aljomar y acabar con la chalota caramelizada, la manzana al jengibre y tres puntos de crema de limón amarga.



### Ingredients

Aljomar Iberico Secreto

Lemon sour cream

1 litre water

1 kg sugar

10 lemons

600 g White wine

100 g butter

White lemon cream

500 g white lemon pith

50 g TPT\*

50 g butter

50 g lemon juice

50 g cream

\* translator's note: TPT is a simple syrup made with equal parts almond flour and confectioner's sugar

Fennel and Apple marmelade

200 g finely chopped shallot

50 g fennel, brunoise cut. 0.5 x 0.5cm

250 g Apple juice from Granny Smith apples

200 g Granny Smith apples,

brunoise cut. 0.5 x 0.5

25 pieces quartered slices

Granny Smith apples

40 g Apple vinegar

25 g Savora mustard

80 g chervil

40 g water

Caramelised shallots

200 g orange juice

4 cloves

50 g honey

100 g cider vinegar

Gingered apples

1 Granny Smith Apple

Simple syrup

1 slice peeled ginger

Pork juice

6 kg fresh pork bone

2 leeks

2 carrots

2 onions

1 stalk celery

1 bouquet garni

200 g flower honey

10 litres bottled water

# Aljomar Iberico secreto with fennel and lemon marmelade and lemon sour cream

## Method:

### Para el secreto

Clean the secreto and divide into 2 portions of 170 g each.

### For the cream

Make a syrup with water, wine and sugar. Blanch lemons starting with a cold water immersion. (Repeat 4 times). Add the lemons to the syrup and allow to macerate for 30 days. Blend all ingredients and strain in a chinois or fine mesh strainer.

### White lemon cream

Blanch the white of the lemons starting with a cold water immersion, repeating four times. Discard the water, vacuum seal and store lemons with Tpt for 5 days. Strain the tpt and emulsify the lemons in the blender with the butter at 60°C for 10 minutes.

### For the fennel and Apple marmelade

Bake Granny Smith apple with some sugar and butter, until the peel wrinkles. Extract the pulp, discard peel and blend in the blender. Reduce to 1/3 with a few drops of lemon juice; add the spice mix toward the end. Lightly saute shallot and fennel so that they do not change their color; deglaze with apple cider vinegar and reduce until no liquid remains. Add the brunoised apple and mustard, and finally the lemon juice reduction. Cook 3-4 minutes with greaseproof paper, controlling the texture.

### For the shallots

Heat the shallots and fennel in oven at 180°C for 9 minutes, then peel. In a saucepan caramelize the honey and vinegar. Reduce the orange juice with cloves. Strain through fine colander. Combine honey with orange juice and reduce to half. Caramelize the shallots on medium heat with some of the reduction.

### For the apple

Use corer to obtain apple 'tubes'. Add simple syrup and ginger. Vacuum seal then cook in water at a temperature of 80°C for 20 minutes. Cool immediately.

### For the pork juice

Brown fresh pork bones in the oven at 200°C, making sure they brown but do not burn, then transfer to a saucepan with the vegetables, garni, and water. Deglaze the pan with the bones with honey and some water. Add to saucepan. Cook on low heat 4 hours until it boils, do not let it foam. Strain and add the juice from the pork, adding salt to taste. Set aside.

### Plating the dish

Season meat with salt and pepper; sear; let rest, and cut in half. To complete the plating, spread a layer of the sour lemon cream, adding a perpendicular layer of the fennel-apple marmelade. Add the pork juice in the centre, with the Aljomar meat. Top with caramelised shallot, gingered apple, and three dots of lemon sour cream.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



# Bocata de Lomo de cerdo ibérico Aljomar

## Ingredientes

*1 bollo tierno de pan*  
*2 pimientos verdes italianos, limpios y partidos en dos*  
*4 lomos de cerdo ibérico adobados ALJOMAR*  
*4 lonchas finas de paleta de bellota 100% ibérica ALJOMAR*  
*1 tomate maduro mediano, picado muy menudo*  
*Aceite de oliva virgen extra*  
*Sal*



**Además**  
*Patatas fritas de sartén estrechas, largas y crujientes.*

## Elaboración

Para acompañar el bocadillo habremos frito en aceite de oliva unas patatas cortadas de la manera tradicional. Una vez bien hechas, doradas y crujientes, las escurrimos y las sazonamos generosamente removiéndolas bien para que cojan la sazón y mantenemos caliente el aceite de la sartén. En ese aceite de freír patatas, añadimos los pimientos verdes y les damos unas vueltas para que se hagan bien, durante un par de minutos, no más. Los escurrimos y los sazonamos.

Seguimos empleando la misma sartén, ésta vez eliminamos la totalidad del aceite, que reservamos en una aceitera para otros usos, y dejando unas gotas y a potencia media, doramos los lomos de cerdo ibérico ALJOMAR por sus dos caras, dejándolos bien tostados y jugosos en su interior. Mezclamos en un bol el tomate con una pizca de aceite de oliva y sal. Pringamos el tomate en el bollo de pan partido en dos, completando con los lomos recién fritos, los pimientos y las lonchas de paleta de bellota 100% ibérica ALJOMAR. Cerramos el bollo apretando bien para que se empape a conciencia y listo.

# Aljomar Iberico pork loin sandwich

## Ingredients

*1 soft sandwich roll*  
*2 Italian green peppers, rinsed and cut in half*  
*4 slices ALJOMAR Iberico pork loin*  
*4 thin slices ALJOMAR acorn-fed 100% Iberico ham shoulder*  
*1 medium ripe tomato, thinly sliced*  
*Extra Virgin Olive oil*  
*Salt*



**Serve with,**  
*Freshly fried thin and crispy potato wedges.*

## Method

The sandwich should be served with a side of chips fried in olive oil. Once the chips are golden and crispy, drain the oil and season generously, tossing well to ensure the seasoning is evenly applied. Keep the frying oil hot.

Add the green peppers to the hot oil, cooking for just a few minutes and turning a few times to cook evenly.

Drain and season.

Remove the remaining oil from the skillet, reserve for future use. Brown the sliced ALJOMAR pork loin on each side over medium heat, ensuring the meat is toasted on the outside and juicy on the inside.

Toss the sliced tomato in a bowl with a dash of olive oil and salt. Layer the tomato slices on the open face of the sandwich roll. Add the fried pork loin, peppers and slices of ALJOMAR acorn-fed 100% Iberico ham shoulder. Close the sandwich and press together so that the top slice of the roll soaks up the juicy goodness and enjoy!

# Costillas de cerdo ibérico Aljomar con salsa de perejil y limón



## Truco

Hay que mirar con ojo y buscar carne de calidad. Es fácil porque la buena se reconoce por su color sonrosado, firmeza y frescura. Este color y olor es el resultado de una correcta alimentación del animal, abundante en hierbas aromáticas y alimentos naturales, como bayas o frutos, y eso se nota mucho.

## Ingredientes

1 kg de costilla de cerdo ibérico ALJOMAR  
2 l. de agua  
1 cebolla entera (120 g aprox.)  
1 zanahoria entera (100 g aprox.)  
1 puerro pequeño (50 g aprox.)  
1 rama de apio (35 g)  
1 hueso de paleta de bellota ALJOMAR  
1 pizca de sal  
1 cucharada sopera

de aceite de oliva  
30 g de salsa de soja

## Para la salsa de perejil y limón:

3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra  
2 dientes de ajo asado (10 g)  
20 g de zumo de limón  
1 cucharada sopera de vinagre de sidra  
Perejil picado  
Sal y pimienta

## Preparación:

Colocar en una olla la cebolla, la zanahoria, el puerro, la rama de apio y el hueso de jamón. Agregar los 2 l. de agua una pizca de sal y llevar a ebullición. Cuando rompa el hervor, añadir las costillas de cerdo ibérico ALJOMAR. Cocer durante 50 min a partir de que vuelva a romper el hervor. Espumar las impurezas, a medida de que vayan subiendo a la superficie. Pasado el tiempo retirar las costillas de cerdo ibérico ALJOMAR del caldo, enfriarlas un poco en la nevera y colocarlas en una bandeja de horno. Precalear el horno a 210°C (modo grill)

Mezclar la salsa de soja con la cucharada sopera de aceite de oliva y pincelar las costillas con la ayuda de una brocha.

## Para la salsa de perejil y limón:

Mezclar el perejil con el aceite de oliva. Añadir los dientes de ajo asados, el zumo de limón y el vinagre. Triturar todo junto con un túrmix.

## Acabado y presentación:

Hornearlas durante unos 20 minutos hasta que tuesten y cojan buen color. Cada 5 minutos volver a pincelar las costillas para que queden jugosas. Retirarlas del horno, aliñarlas con la salsa de perejil y servir.



# Aljomar Iberico pork ribs with parsley and lemon sauce



## Tip

Make sure to look for quality meat. You can easily identify a good meat by its pink colour, firmness and freshness. The proper colour and smell are the result of good feeding with abundant aromatic herbs and natural fodder, including nuts and berries, which is very noticeable

## Ingredients

1 kg ALJOMAR Iberico pork rib  
2 litres water  
1 whole onion (approx. 120 g)  
1 whole carrot (approx. 100 g)  
1 small leek (approx. 50 g)  
1 celery stalk (35 g)  
1 ALJOMAR ham shoulder bone

Dash of salt  
1 T olive oil  
30 g soy sauce

## For the parsley and lemon:

3 T EVOO  
2 garlic cloves, roasted (10 g)  
20 g lemon juice  
1 T cider vinegar  
Chopped parsley

## Preparación:

Place onion, carrot, leek, celery stalk and ham bone in a large pot. Add 2 litres of water and a pinch of salt; bring to a boil. When the liquid is boiling, add the ALJOMAR Iberico pork ribs. When the liquid returns to a boil, cook for 50 minutes. Use a foam spoon to remove any bits that rise to the surface. After the time has elapsed, remove the ALJOMAR Iberico pork ribs from the broth, cool in the refrigerator and place on a baking tray. Preheat oven to

210°C (grill setting).

Mix together the soy sauce and olive oil and brush onto the ribs.

## For the parsley and lemon sauce:

Mix the parsley with olive oil. Add the roasted garlic, lemon juice and vinegar. Blend well in blender.

## Plating and presentation:

Bake in oven for 20 minutes until toasted and browned. Turn every 5 minutes, basting so that the ribs remain juicy. Remove from the oven, season with parsley sauce and serve.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Mantené vosate qui.*

## Magras con huevo Aljomar

---

### **Ingredientes**

10 lonchas de paleta  
de bellota 100% ibérica  
ALJOMAR  
2 cebolletas picadas  
1 pimiento verde picado  
4 dientes de ajo picados  
1 chorrete de vino blanco

1 kg. de tomate natural  
triturado  
1 pizca de azúcar  
Aceite de oliva virgen  
Sal  
**Además,**  
2 huevos  
1 tarro de bonito

### **Preparación:**

En un sauté pasar las lonchas de paleta de bellota 100% ibérica ALJOMAR por el calor con aceite y retirarlas a un plato.  
En el mismo fondo, sofreír cebolletas, pimiento, ajo, aceite de oliva y sal.

Añadir el vino, el tomate, el azúcar y dejar que guise unos 5-10 minutos.  
Añadir las lonchas de jamón al tomate y dar unas vueltas.  
Freír un par de huevos en aceite y colocarlos sobre una buena ración de magras.  
Listo.



## Aljomar ham and eggs

---

### **Ingredients**

10 slices of ALJOMAR  
100% Iberico acorn-fed  
shoulder ham  
2 spring onions, chopped  
1 green pepper, chopped  
4 cloves garlic, chopped  
1 splash of White wine

1 kg of fresh tomato  
puree  
Pinch of sugar  
EVOO  
Salt  
**Serve with,**  
2 eggs  
1 can of tuna

### **Method:**

In a lightly oiled sauté pan, quickly sear the slices of ALJOMAR 100% Iberico acorn-fed shoulder ham on each side. Remove and set aside on a plate.  
In the same pan, sauté spring onions, pepper, garlic, olive oil and salt.

Add the wine, tomato puree, sugar and simmer 5-10 minutes.  
Add the ham slices to the tomato, turning to coat on both sides.  
Fry a couple of eggs in oil and place over the ham and tomato mixture.  
Ready!

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



Manten Perasatequi

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



*Martin Perasategui*

## Pasta con solomillo de cerdo ibérico Aljomar y pimentón

### **Ingredientes**

400 g de pasta  
400 g de solomillo de cerdo ibérico ALJOMAR  
5 g de pimentón de la vera  
100 g de nata  
200 g de cebolleta  
8 pimientos del piquillo  
30 g de aceite de oliva  
Sal y pimienta

### **Preparación**

Cortar el solomillo de cerdo ibérico ALJOMAR en dados aproximados de 1 x 4 cms. Cortar también la cebolleta en tiras finas, así como los pimientos del piquillo. Poner en un bol el pimentón, la pimienta y un punto de sal. Marcar la carne en una sartén a fuego fuerte, para que selle bien, con el aceite de oliva por ambos lados. Retirla al bol que contiene pimentón, pimienta y sal, darle unas vueltas para que se mezcle bien y reservarla. Añadir la cebolleta a la sartén y dejar cocinar bien durante unos 8 minutos hasta que esté bien pochada. Cocer la pasta al dente en agua hirviendo con un punto de sal. Escurrir y reservar. Desglasar la sartén que contiene la cebolleta pochada con la nata y dejar reducir hasta que esté un poco más espesa.

### **Acabado y presentación**

Cuando la salsa haya tomado la consistencia que queremos, agregar los pimientos del piquillo y dejar un par de minutos más. Añadir por último la pasta y los dados de carne. Mezclar todo bien y servir. Espolvorear si se quiere con un poco más de pimentón por encima al final.

## Pasta with Aljomar Iberico pork tenderloin and paprika

### **Ingredients**

400 g pasta  
400 g ALJOMAR Iberico pork tenderloin  
5 g smoked paprika  
100 g cream  
200 g spring onions  
8 piquillo peppers  
30 g olive oil  
Salt and pepper

### **Method**

Cut the ALJOMAR Iberico pork tenderloin into cubes approximately 1x4cm. Cut the spring onions and the piquillo peppers into long, thin slices. In a bowl, mix the paprika, pepper and dash of salt. Sear both sides of the meat in an oiled skillet over high heat. Place seared meat in the bowl with the paprika, salt and pepper, coating well on both sides. Set aside. Add the spring onions to the skillet and cook for 8 minutes until well done. Cook the pasta in boiling salted water until al dente. Rinse and set aside. Add cream to deglaze the skillet with the sautéed onions. Reduce until sauce has thickened.

### **Plating and presentation**

When the sauce reaches the desired consistence, add the piquillo peppers and simmer a few more minutes. Finally, add the pasta and bit of meat. Combine well and serve. If desired, sprinkle a bit more paprika for the finishing touch.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



# Presa de cerdo ibérica

## Aljomar rebozada

### Ingredientes

500 g de presa de cerdo ibérico ALJOMAR  
4 huevos

200 g de harina  
Aceite de oliva para freír

### Para el rebozado

50 g de pan rallado  
50 g de almendra molida o harina de almendra  
50 g de queso viejo de oveja ALJOMAR  
50 g de paleta de bellota 100% ibérica ALJOMAR

### Para la ensalada

200 g de judía verde cocida  
8 huevos de codorniz  
Sésamo negro

1 manzana Granny Smith  
50 g de brotes de canónigos  
Ramas de perifollo  
Almendras fileteadas  
Ralladura de limón

### Para la vinagreta

1 cucharilla de café de mostaza de Dijon  
6 cucharadas soperas de aceite de oliva suave  
2 cucharadas soperas de vinagre de Jerez  
Sal

### Preparación

Atemperar la presa ibérica a temperatura ambiente y cortarla en filetes de 0,5cm. Preparar el rebozado en tres bandejas o recipientes en los cuales pondremos en el primero la harina, en el segundo los huevos cascados y batidos ligeramente y el tercero la mezcla de pan rallado, parmesano rallado, almendra molida y el jamón Ibérico picado muy finamente. Rebozar los filetes de presa siempre siguiendo este orden, harina, huevo y la mezcla de pan rallado, queso rallado, almendra molida y jamón ibérico. Calentar bien el aceite de oliva pero sin llegar a que salga humo, para comprobar que está caliente

echar una miga de pan y cuando esta comience a freírse es porque ya está a la temperatura deseada. Sumergir los filetes de presa empanados durante 30 segundos, solo para que el rebozado tome un buen color pero la carne nos quede jugosa y rosada por dentro. Servir junto con la ensalada de vainas.

### Para la ensalada

Limpiar, cortar las judías y cocerlas en agua hirviendo con sal y una pizca de bicarbonato de sodio durante 12 minutos. Refrescar en agua con hielos, escurrir bien y reservar. Cocer los huevos de codorniz recién sacados de la nevera en agua hirviendo durante 2 minutos y refrescarlos en agua con hielo.

Pelarlos y untarlos con una brocha con mantequilla derretida, pero no caliente, rebozarlos con el sésamo negro. Montar la ensalada con las judías aliñadas, las ramas de perifollo, los canónigos, la manzana en láminas finas, las almendras fileteadas y los huevos de codorniz rebozados. Por último rallaremos piel de limón sobre toda la ensalada y aliñaremos con unas gotas de la vinagreta de mostaza.

### Para la vinagreta

Colocar en un bol la mostaza de Dijon, una pizca de sal, añadir el vinagre, mezclar bien para disolver la sal y por último incorporar el aceite de oliva. Emulsionar la vinagreta con una varilla y aliñar la ensalada.



# Aljomar Iberico

## breaded presa

### Ingredientes

500 g ALJOMAR Iberico pork presa  
4 eggs  
200 g flour  
Olive oil for frying

### For the breading

50 g breadcrumbs  
50 g ground almonds or almond flour  
50 g ALJOMAR aged sheep cheese  
50 g ALJOMAR 100% Iberico acorn-fed shoulder ham

### For the salad

200 g cooked green beans  
8 quail eggs  
Black sesame seeds  
1 Granny Smith Apple  
50 g corn salad  
Sprig of chervil  
Sliced almonds  
Lemon zest

### For the vinaigrette

1 teaspoon Dijon mustard  
6 T light olive oil  
2 T Sherry vinegar  
Salt

### Preparación

Bring the Iberico presa to room temperature and cut into thin slices, about 0.5cm. Prepare the breading using three bowls, one for the flour, the second for the lightly beaten eggs, and the third containing a mix of breadcrumbs, grated parmesan, almond flour and finely chopped Iberico ham. Coat the fillets in the following order: flour, egg and breadcrumb, parmesan, almond flour, Iberico ham mixture. Heat the olive oil, without letting it get to a smoking point. To test, toss a piece of bread into the

skillet and when it begins to fry, the oil will be at the correct temperature. Deep fry the breaded fillets for 30 seconds, allowing the coating to acquire a nice golden colour while the meat remains juicy and pink inside. Serve with the green bean salad.

### For the salad

Rinse and cut the green beans, boil in water with a pinch of salt and bicarbonate soda for 12 minutes. Immerse in ice water immersion, drain well and set aside. Boil the refrigerated quail eggs for 2 minutes then immerse in ice

water. Peel the eggs, brush with melted butter and coat with the black sesame seeds. Prepare the salad with the vinaigrette, the chervil, corn salad, thinly sliced apple, sliced almonds and the coated quail eggs. Finally, zest the lemon over the salad and sprinkle with the mustard vinaigrette.

### For the vinaigrette

Place the Dijon mustard in a small bowl. Add a dash of salt and the vinegar, whisk together to dissolve the salt. Drizzle in the olive oil. Continue whisking to emulsify the vinaigrette.

# Solomillo de cerdo con patatas asadas Aljomar

## Ingredientes

1 solomillo de cerdo ibérico ALJOMAR  
4 patatas medianas (1 kg. aprox.)  
1 cucharada sopera de cebollino picado  
6 cucharadas soperas de aceite de oliva  
Sal  
Pimienta negra recién molida  
1 naranja  
1 pizca de pistachos enteros y picados  
Cebollino picado  
Sal

## Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Cortar la naranja a vivo. Lavar las patatas, envolverlas en papel de aluminio y hornear a 180°C durante 1 h. aproximadamente o hasta que estén blandas. Pelarlas, aplastarlas con un tenedor o con un pisapatatas, añadir el aceite de oliva, el zumo de naranja sobrante de cortarlas a vivo y salpimentar. Reservar en caliente. A la hora de servir agregarle el cebollino picado y los pistachos picados.

### Para el solomillo:

Atemperar el solomillo ibérico ALJOMAR durante 35 minutos fuera de la cámara. En una sartén bien caliente, marcar el solomillo por todas sus caras durante 10-12 minutos. Hornear sobre una rejilla a 130°C durante 20-25 minutos (dependiendo del tamaño), dejando una bandeja debajo para recoger sus jugos. Transcurridos, sacar y dejar reposar 7 minutos tapado con papel de aluminio, haciéndole dos chimeneas.

### Acabado y presentación

Cortar el solomillo en rodajas hermosas, sazonar y servir junto con el puré de patatas caliente, unos pistachos enteros y unos gajos de naranja pelados a vivo. Espolvorear con cebollino picado.

# Aljomar Pork tenderloin with roasted potatoes

## Ingredientes

1 ALJOMAR iberico pork tenderloin  
4 medium potatoes (approx. 1 kg)  
1 T chopped chives  
6 T olive oil  
Fresh ground black pepper  
1 orange  
A handful of whole pistachios, chopped  
Chopped chives  
salt

## Method

Preheat oven to 180°C. Peel the orange with a paring knife, completely removing the white pith, then carefully cut into wedges. Wash the potatoes, wrap in aluminium foil and bake at 180°C for about one hour or until soft. Peel and mash with a fork or potato masher. Add the olive oil, any remaining juice from peeling the orange, salt and pepper to taste. Set aside and keep warm. When ready to serve, add the chopped chive and pistachios.

### For the tenderloin:

Bring the ALJOMAR Iberico pork tenderloin to room temperature by removing from refrigerator and letting sit for 35 minutes. In a hot skillet, sear the tenderloin on all sides for 10-12 minutes. Roast on a rack in a roasting pan at 130°C for 20-25 minutes (depending on the size), allowing the drippings to accumulate in the pan. When finished, remove from oven and let rest for 7 minutes, covered in a foil tent with two openings.

### Plating and presentation

Cut the tenderloin in generous slices, season and serve with the hot mashed potatoes, whole pistachios and some peeled orange wedges. Sprinkle with more chopped chives.

**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*



Mantxu Berasategui.

# Vieiras con crema de panceta Aljomar y alcachofas

## Ingredientes

**Crema de panceta de cerdo ibérico ALJOMAR**

50 g de cebolla tierna picada  
125 g de panceta de cerdo ibérico ALJOMAR  
125 g de caldo de pollo

250 g de nata  
10 g de vinagre de Jerez  
25 g de vino fino  
125 g de leche

## Guarnición

12 alcachofas limpias en cuartos  
2 dientes de ajo pelados  
250 g de caldo de pollo

16 piezas de vieira hermosas  
Aceite, sal, pimienta blanca recién molida y mantequilla  
Un puñado de hierbas frescas para hacer una ensalada  
La piel de una naranja cortada en juliana y blanqueada

## Preparación:

### Para la crema de panceta de cerdo ibérico ALJOMAR:

En un cazo con aceite sudar la cebolla, añadir la panceta de cerdo ibérico ALJOMAR y sudar 5 min. Desglasar con el vinagre de Jerez, el vino fino, evaporar y mojar con el caldo de pollo, la leche, la nata y una pizca de sal y hervir 5 mn. Triturar en la batidora, y colar apretando (la panceta que queda en el colador se puede usar para otras preparaciones, pastas, arroces...). Reservarlo.

### Para la guarnición de la crema:

En otro cazo con aceite, sofreír los dos ajos aplastados. Cuando estén dorados, añadir las alcachofas y sofreírlas, salpimentar, añadir el caldo de pollo y

cocerlas 3-4 mn. Por otro lado, realizamos una ensalada con unas hierbas frescas deshojadas. Finalmente, en una sartén con aceite marcar las vieiras sazonadas, dorar por un solo lado. A media cocción añadir una buena nuez de mantequilla, sacar la sartén del fuego y regarlas con su propia mantequilla avellanada. Mientras cuecen, poner en el fondo de una fuente unas cucharadas de crema de panceta de cerdo ibérico ALJOMAR.

## Acabado y presentación

Disponer los cuartos de alcachofa guisada, las vieiras y la ensalada de hierbas sin que nos quede amontonado. Acabamos con un toque de pimienta molida, sal Maldon, aceite de oliva virgen y piel de naranja encima de cada vieira.



# Scallops with cream of Aljomar pancetta and artichokes

## Ingredients

**Cream of ALJOMAR Iberico pork pancetta**

50 g chopped spring onion  
125 ALJOMAR Iberico pork pancetta  
125 g chicken broth  
250 g cream

10 g Sherry vinegar  
25 g dry Sherry wine  
125 g milk

## Garnish

12 artichokes, washed and quartered  
2 garlic cloves, peeled  
250 g chicken broth

16 beautiful scallops  
Oil, salt, freshly ground White pepper and butter  
A handful of fresh herbs to make a salad  
Orange peel, julienned and blanched

## Method:

### For the cream of ALJOMAR Iberico pork pancetta:

In a saucepan with oil, sweat the onion, add the ALJOMAR Iberico pork pancetta and sweat for 5 minutes. Deglaze with Sherry vinegar and wine. Evaporate and add the chicken broth, milk, cream and a pinch of salt. Boil 5 minutes. Mix in blender and press through strainer (any bits of pancetta remaining in the strainer can be used for other dishes, pasta, rice, etc.). Set aside.

### For the cream garnish:

In another saucepan with oil, sauté the pressed garlic cloves. When browned, add the artichokes and sauté. Add salt and pepper and chicken broth, cooking

for 3-4 minutes. Prepare salad using the fresh herbs, without the stems. Finally, in a skillet with oil, sear the seasoned scallops, browning on one side only. Halfway through the cooking time, add a generous knob of butter; remove skillet from heat, shake pan to coat scallops in the beurre noisette. While they continue to cook, spoon a few tablespoons of the cream of ALJOMAR Iberico pancetta into each plate.

## Plating and presentation

Carefully place the cooked and quartered artichokes, the scallops and the herbs on the plate, without stacking them. Finish with a touch of ground pepper, Maldon salt, extra virgin olive oil and some orange peels on each scallop.

**ALJOMAR**

*El sabor de una familia*



*Manten Perasategui*

# Yema de huevo de corral bañada con una carbonara de hierbas, torrezno de papada ibérica aljomar, toques remolacha, queso y trufa

## Ingredientes

**Discos de Remolacha**  
C/s Remolacha cocida  
C/s mantequilla de Tocineta  
**Cuadrados de queso**  
Yemas de Huevo  
Nata carbonara  
11 Nata 35%MG  
350gr panceta cerdo Aljomar  
**Puré de hierbas frescas**  
100gr Perejil en hojas  
130gr Cebollino entero  
75gr Agua de la cocción  
**Carbonara de hierbas**  
4 Cucharadas de Carbonara  
1 Cucharada de Pure de hierbas  
**Coccion de papada**  
5kg Papada ibérica Aljomar  
**Base del Pure de trufa**  
450gr Trufa picada  
30gr Aceite de oliva  
450gr Agua mineral  
**Pure de trufa**  
400gr Base de pure de trufa  
500gr Jugo de trufa  
400gr Aceite de trufa  
150gr Mantequilla Echire

## Preparación

### Para los discos de remolacha

Cogeremos la remolacha cocida y recortada para que quede cuadrada, y la cortamos en la cortafiambres al 0,5-1, de cada cuadrado sacaremos cuadrados mas pequeños y después los pondremos encima del papel sulfurizado que hemos untado con la mantequilla de tocineta y encima de la remolacha pondremos papel film que hemos untado también con la mantequilla de tocineta; con lo que la remolacha nos queda protegida con papel sulfurizado por abajo y film por arriba. A la hora de desmoldar habrá que ponerla en un sitio templado, ya que la mantequilla se nos habrá enfriado y nos costará quitarle el papel sulfurizado y el film.

### Para las yemas de huevo

Separaremos las claras de las yemas y lo pondremos en un vaso de chupito

pequeño cubiertas de aceite de girasol, para escurrirlo después a la hora de sacar el plato.

### Para la nata carbonara

Saltearemos la panceta levemente, quitando todo el excipiente de grasa que suelte, echaremos la nata a reducir en una inducción durante 1 hora 30 min al nº 2. La retiraremos, filmaremos y la dejaremos infundonar 30 minutos. A continuación colaremos por un fino apretando bien y le daremos un golpe de termomix. Pasar a un cachi y enfriaremos en nevera.

### Pure de hierbas

Deshojar todas las hierbas y pasar todo por agua fría para limpiar. Añadimos las hierbas escurridas a una cacerola con mucha agua hirviendo, removemos bien con una araña y nada más que vuelva a arrancar a hervir a borbotón sacamos a una bandeja. Metemos en la termomix con los 75gr de agua de

escurrirlas y trituramos 3 minutos a máxima velocidad. Sacar, colar por un fino apretando y reservar en frio.

### Para la carbonara de hierbas

Mezclar los dos ingredientes y calentar.

### Para la coccion de la papada

Baño maría de temperatura controlada a 65°C durante 20h. Enfriar en agua con hielo y reservar. Cortar cuadrados de 2cmx2cm marcar en plancha y reservar.

### Para la base de pure de trufa

Sudar la trufa picada en el aceite de oliva, echar el agua mineral y dejar cocer durante 20min a fuego suave, meter en la termomix y darle a tope durante 3min.

### Para el pure de trufa

Cocer la mantequilla hasta que esté a punto de avellana suave, echar la base de pure de trufa y dejar a fuego fuerte

durante 20 segundos, apartar del fuego y echar el jugo de trufa, echar el aceite de trufa y meter en la termomix hasta conseguir un pure muy muy fino, poner a punto de sal y reservar en bolsitas de vacio.

## Acabado

Colocamos en el plato tres discos de remolacha, encima 3 yemas de huevo templadas, alrededor los cuadrados de queso, bañamos con la carbonara de hierbas, dados de papada crujientes de Aljomar y micro.



Manten Perasategui.

# Farm fresh egg yolks served in an herbed carbonara with slices of Aljomar Iberico pork jowl, and a touch of beets, cheese, and truffles



## **Ingredients**

**Beet rounds**  
**Cooked beets**  
**Bacon butter**  
**Cheese cubes**  
**Egg yolks**  
**Carbonara cream**  
1 L heavy cream, 35%  
350 g Aljomar pork panetta  
**Fresh herbs puree**  
100 g fresh leaf parsley  
130 g whole  
75 g cooking water  
**Herbed carbonara**  
4 T carbonara  
1 T herb puree  
**Cooked pork jowl**  
5 kg Aljomar Iberico Pork jowl  
**Truffle puree base**  
450 g chopped truffle  
30 g olive oil  
450 g mineral water  
**Truffle puree**  
400 g truffle puree base  
500 g truffle juice  
400 g truffle oil  
150 g Echire butter

## **Method**

### **For the beet rounds**

Cut cooked beets into a square shape and slice with a meat slicer (at 0.5-1) into cubes, cutting each cube into smaller cubes. Put small cubes on top of bacon-buttered parchment paper and cover beets with bacon-buttered plastic wrap, so that the beet cubes are in between both sheets of paper. When unmolding put in a warm place, since the butter will have solidified, making it hard to remove the top and bottom sheets of paper.

### **For the egg yolks:**

Separate egg whites from yolks and put yolks in a small shot glass, covered with sunflower oil, which will be discarded when yolks are transferred to serving plate.

### **For the carbonara:**

Slightly saute the pancetta, discarding any drippings. Add heavy and reduce for 1.5 hrs at low heat (#2). Remove

from heat, cover with plastic wrap and allow to infuse for 30 minutes. Then strain through fine sieve, pressing hard, followed by a quick process in blender. Transfer to a plastic container and refrigerate

### **Fresh herbs puree:**

Cut off stems from all herbs and rinse in cold water to clean. Add drained herbs to a saucepan with boiling water, stirring well with spider skimmer. Once the water begins to boil again, remove immediately and transfer to a tray. Blend herbs with 75 g of the cooking water at maximum speed. Strain through a fine sieve, pressing well and refrigerate.

### **For the herbed carbonara**

Mix and heat ingredients.

### **For the cooked pork jowl**

Cook in double boiler at 65 C for 20 hours. Cool in ice water and set aside. Cut into 2x2cm cubes, sear on grill and set aside.

### **For the truffle puree base:**

Sweat the minced truffles in olive oil, add mineral water and cook over low heat for 20 minutes. Blend at top speed about 3 minutes.

### **For the truffle puree:**

Melt butter to make beurre noisette. Add the truffle puree base and cook on high heat for 20 seconds. Remove from heat, add truffle juice and truffle oil, and blend until it is a fine puree. Add salt to taste and set aside in vacuum sealed bags.

## **Plating**

Place three beet rounds on the serving plate. Top with the 3 egg yolks, at room temperature, surround with cubed cheese. Bathe with herbed carbonara, add cubed beets and the Aljomar cubed pork jowl.

# Carrillera de Cerdo Ibérico Aljomar con ñoquis de mozzarella, clorofila de acelgas en guiso y salsa de ibérico

## Ingredientes

### Carrillera ibérica Aljomar

15 Unid de carrillera

### Para el guiso de pencas:

Para los dados de penca:

350 grs. penca acelga en daditos.

### Para el licuado

#### de hoja de penca

250 grs. hojas acelga limpias.

250 grs. hojas mini espinaca.

50 grs. aceite oliva.

1 diente ajo laminado.

### Acabado del guiso de pencas:

1/4 c/c. ajo picadito.

2 grs. jamón en daditos.

30 grs. caldo garbanzo reducido.

1 c/s. licuado hojas acelga.

### Para las mozzarellas de queso:

1. Espuma de queso Mont D'or

500 grs. nata.

150 grs. crema queso Mont D'or.

1,5 grs. calcic.

2 grs. Xantana.

### Para la base del baño de alginato:

1 litro agua.

7,5 grs. alginato.

### Para el suero de parmesano:

1000 grs. agua.

600 grs. parmesano rallado.

### Jugo de cerdo

6kg huesos de cerdo fresco

2Unid Puerros.

2Unid Zanahoria

2Unid Cebolla

1Unid Apio

1Unid Bouquet Garni

200gr Miel de 100l flores

10l Agua enbotellada virgen.

## Preparación

Sazonar las carrilleras con sal. En una sartén con aceite caliente ir dando color a las carrilleras y retirarlas a una rejilla para enfriarlas bien en la cámara o en el abatidor de temperatura. Una vez frías meterlas en una bolsa de cocción al vacío junto con las verduras limpias, la pimienta y el jugo de cerdo frío. Cerrar la bolsa de vacío y poner a cocer en la ronner durante 24 horas a 64°C. transcurrido el tiempo sacar y enfriar en el abatidor de temperatura. Conservar en cámara. Cortaremos la acelga separando las pencas de las hojas, las pencas las cortamos en cuadraditos de 1/2 cm. y las cocemos en abundante agua hirviendo. Es importante cogerle el punto a la penca, ha de quedar cocida pero con textura.

La refrescamos en agua fría con hielos y la reservamos.

Las hojas de espinaca y acelga las escaldamos en abundante agua hirviendo durante 1 minuto, las escurrimos bien presionando un poquito. Triturar en la termomix añadiendo el refrito de ajo colado. Colar por un fino y reservamos en la cámara. A la hora del pase picamos, 1/4 c/c. de ajo y 3 grs. paletilla ibérica Aljomar, cuando esté rehogado añadimos 15 grs. de penca y mojar con 30 grs. de caldo de garbanzo reducido. Poner a punto de sabor y añadir 1 c/s. colmada de licuado de la acelga. A primera hora de la mañana hervir la nata y apartar del fuego. Añadir el Mont D'or, remover bien. Colar por fino. Triturar con el túrmix añadiendo

el calcic y la xantana. Dejar reposar 4 horas en la cámara.

Meter en sífon grande con dos cargas y hacer esferas del tamaño de la cuchara EINES mediana, sobre la base de alginato. Aguantar en el alginato durante 5 segundos y pasar por agua. Conservarlas en el suero de parmesano y lista para servir. A la hora del pase calentarlas a fuego en el mismo suero de parmesano. Triturar los dos ingredientes con la ayuda de un túrmix durante 4 minutos aproximadamente. Hervir el agua, disolver el parmesano con ayuda de una varilla, y dejar infusionar 15 min. Pasar por una estameña de tel.

### Para el jugo de cerdo

Dorar los huesos de cerdo en el horno a 200°C, una vez muy dorados pero sin

quemarse pasarlos a una cazuela donde echaremos las verduras en Mirepoix, el bouquet Garni y el agua. Por otro lado desglasaremos las bandejas gastronómicas de los huesos con la miel y un poco de agua, añadiremos a la cazuela. Dejaremos cocer 4h a fuego suave desde que hierva desespumando. Colamos y añadimos el jugo de la cocción de los cochinillos ponemos a punto de sal y reservaremos.

### Acabado

Calentamos las carrilleras en la Ronner a 64°C, mantener. Empezamos salseando con la clorofila de acelgas, colocamos los ñoquis de mozzarella, en el centro del plato el jugo de cerdo y las carrilleras, terminamos con flores.





### Ingredients

#### Aljomar Iberico Pork Cheeks

15 pork cheeks

Aljomar Iberico Pork Cheeks

15 pork cheeks

#### For the chard stem stew

For the diced chard stems

350 g Swiss chard stems, diced

#### For the blended chard stems

250 g clean Swiss chard leaves

250 g baby spinach leaves

50 g olive oil

1 garlic clove, sliced

#### Garnish for chard stem stew:

1/4 tsp chopped garlic

2 g ham, cut into small cubes

30 g chickpea broth reduction

1 T blended Swiss chard leaves

#### For the mozzarella cheese:

Mont D'or cheese foam

500 g heavy cream

150 g Mont D'or cheese

1.5 g calcium

2 g Xanthan

#### For the alginate bath:

1 L water

7.5 g alginate

#### For the parmesan whey

1000 g water

600 g grated parmesan

#### Pork juice

6 kg fresh pork bones

2 leeks

2 carrots

2 onions

1 stalk celery

1 bouquet garni

200 g flower honey

10 litres bottled water

### Method

Season the pork cheeks with salt. Brown the pork cheeks in a heated skilled with oil. Place on a cooling rack or in a blast chiller.

Once they are cool, place in a vacuum pouch with the rinsed vegetables, pepper and the cold pork juice.

Vacuum seal the bag and cook in water for 24 hours at a temperature of 64°C.

When finished, remove and place again in blast chiller.

Keep refrigerated. Cut the Swiss chard, separating the leaf from the stems.

Cut the stems into ½ cm cubes and cook in plenty of boiling water. It is important

to cook the chard stems just enough, so that they're

cooked but still have a firm texture. Immerse in an ice

bath and set aside. Blanche the spinach and Swiss chard

in plenty of boiling water for 1 minute, drain and

press lightly. Mix in blender with the garlic infused oil,

strained. Pass through fine mesh strainer; set aside and keep cool. When you are ready for the next step, cut ¼ tsp garlic and 3 g Aljomar ham shoulder. Saute and add

15 g chard stems and 30 g of reduced chickpea broth.

Season to taste and add 1 heaping tablespoon blended

chard stems. First thing in the morning, boil the cream

and remove from heat. Add the Mont D'or cheese foam

and stir to combine. Pass through a fine mesh strainer.

Mix in blender; add calcium and xanthan. Refrigerate

for 4 hours. Place in a large whipping siphon with two

cartridges and spray to create spheres about the

size of a medium serving spoon over an alginate bath.

Keep in the alginate bath for 5 seconds then remove

and rinse in water. Keep in the parmesan whey until ready

to serve. Just before serving, heat while still in the

parmesan whey. Mix both ingre-

redients in a blender on high for about 4 minutes. Boil the

water; stir to melt parmesan and infuse 15 minutes. Strain

through a cheese cloth.

**For the pork juice**  
Brown fresh pork bones in the oven at 200°C, until well-browned but not burnt, then transfer to a saucepan with the vegetables, bouquet garni, and water. Deglaze the pan with the bones with honey and some water. Add to saucepan. Cook on low heat 4 hours until it boils, skimming the foam regularly. Strain and add the juice from the pork, adding salt to taste. Set aside.

#### For the pork juice

Brown fresh pork bones in the oven at 200°C, until well-browned but not burnt, then transfer to a saucepan with the vegetables, bouquet

garni, and water. Deglaze the pan with the bones with

honey and some water. Add to saucepan. Cook on low

heat 4 hours until it boils, skimming the foam regularly.

Strain and add the juice from the pork, adding salt to

taste. Set aside.

Set aside.

### Plating

Heat the pork cheeks in water at a temperature of 64°C. Set aside. Spoon the

chlorophyll sauce on the plate, add mozzarella gnochis.

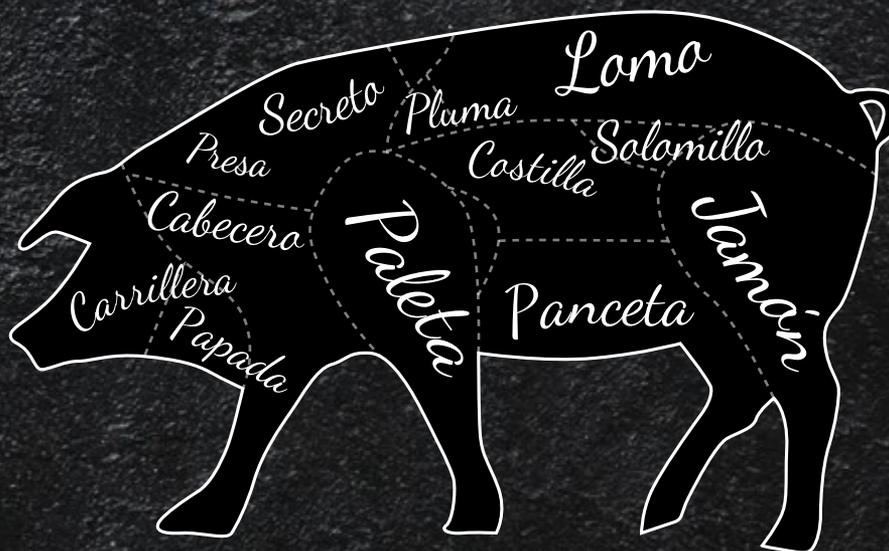
In the centre of the plate spoon the pork juice and place the pork cheeks.

Garnish with flowers.



# Despiece del cerdo ibérico

La crianza del cerdo ibérico Aljomar comienza en las dehesas, el punto de partida de un minucioso Ciclo Controlado de Producción y Elaboración cuyo fin es alcanzar exigentes estándares de calidad y seguridad alimentaria; desde el máximo cuidado genético de la materia prima hasta la comercialización del producto final.



## The Iberico cuts

The process of raising the Aljomar Iberico pigs begins in the Dehesa meadows, the first step in a meticulously Controlled Production and Manufacturing Cycle that meets the most demanding and strict standards of food quality control and safety. From the utmost care in the genetic control of the raw material to the marketing of the final product.

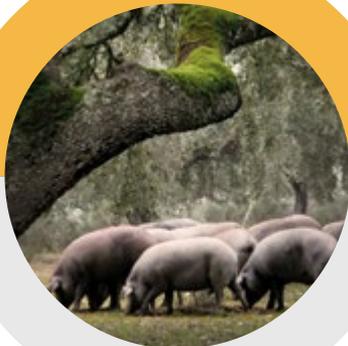
# Un ciclo de calidad

*La gran calidad de los productos Aljomar viene avalada por un exigente Ciclo Controlado de Producción y Elaboración en cada una de las fases: desde la cuidadosa alimentación en nuestras dehesas, hasta su sacrificio en nuestro matadero y posterior fabricación en nuestras instalaciones.*



## A high quality cycle

*The excellent quality of the Aljomar products is ensured by the Vertically Integrated Production process of each phase: from the nutritional control of the feeding in our farms, to our state of the art slaughterhouse, and the final curing process in our facilities.*



01

## El Cerdo ibérico » Iberian Pigs

El esfuerzo de la familia Aljomar por crear un producto de calidad, arranca con la cuidada selección del animal para su crianza.

The effort of the Aljomar Family in producing a high quality product, starting with the careful selection of the animal for breeding.



02

## Explotación » Farm Vera Vieja

Finca Las Cumbres. 3.500 madres ibéricas. Cerdo en extensivo (certificado). Central selectivo de alimentación y genética. Fábrica de cereales naturales (Fincas en Retamal de la Llerena. Badajoz). Las Cumbres estate 3,500 Iberian sows. Certified pork. Central facility for selected feeding and breeding natural grain feed factory. (Estate located in Retamal de Llerena, Badajoz).



03

## Matadero » SlaughterHouse El Navazo

Aljomar es socio del Matadero Frigorífico de Fuentes El Navazo', el más moderno del sector. Esto refuerza su modelo de negocio basado en el ciclo controlado de producción ganadero, sacrificio, despiece y fabricación.

Aljomar is the primary business partner of the state of the art El Navazo slaughterhouse. Its business model is reinforced by the controlled cycle for the production, slaughter, quartering and manufacture of livestock.



04

## Jamones Aljomar

Está situada en el Polígono I.2 de Guijuelo y su superficie es superior a los 18.000 m<sup>2</sup>. Sus modernas instalaciones están adaptadas a las exigentes normas de la UE y con capacidad de sacrificio, elaboración y almacenaje de 50.000 cerdos anuales.

Located in the I.2 Industrial Park in Guijuelo, with a surface area of over 18,000 m<sup>2</sup>, its modern facilities conform to the highest standards of the EU, allowing for the slaughter, processing and storage of 50,000 pigs annually.



*Tributo representa el extraordinario esfuerzo de nuestra familia por conseguir una pieza única, elaborada para los paladares más exigentes.*

*Tributo represents the extraordinary effort of our family to achieve a unique piece, made for the most demanding palates.*

# Tributo Don Alfonso



Todo el extraordinario **saber hacer de Don Alfonso** se centra en esta nueva marca, donde cada detalle es minuciosamente cuidado, pensando en los más selectos paladares.

Desde sus raíces mantiene intacta la forma artesanal de elaborar sus productos, que proceden de cerdos seleccionados que pasan toda su vida alimentándose de los recursos naturales que ofrecen la naturaleza, en el mejor ecosistema posible. Tributo Don Alfonso es un homenaje a una tradición familiar que permanece viva después de más de 40 años.

The extraordinary **know-how of Don Alfonso** is channeled into this new line, with meticulous attention to detail that satisfies the most demanding palate. True to his roots, Don Alfonso maintains the artisanal tradition of developing this product, pigs who feed on the natural products of the environment, in the best possible eco-system.

Tributo Don Alfonso pays homage to a family tradition that remains alive after more than 40 years.



El saber hacer de Don Alfonso  
*Don Alfonso's expertise*



[WWW.ALJOMAR.ES](http://WWW.ALJOMAR.ES)



Certificados para EXPORTAR a / Certified to EXPORT to



USA, Europe, China, Japan, Korea, Vietnam, Singapore, South Africa, Argentina,  
Mexico, Brazil, Peru, Panama, Canada, Chile and Taiwan.



Martín Perasategui .

'Un sabor 12 estrellas Michelin' / The taste of 12 Michelin stars



**ALJOMAR**

*El trabajo de una familia*

Polígono Industrial I.2 - 37770 Guijuelo - Salamanca (SPAIN)  
Tel. + 34 923 580 190 - Fax + 34 923 580 197. e-mail: jamones@aljomar.es



WWW.ALJOMAR.ES



FONDO EUROPEO  
DE DESARROLLO  
REGIONAL

UNIÓN EUROPEA

