



RECETARIO CARNES IBÉRICAS
BY ANTONIO ARRABAL



PRESENTACIÓN

¡Las carnes ibéricas de Jamones Aljomar y el cocinero Antonio Arrabal!

Fusión gastronómica de calidad en un recetario con propuestas sorprendentes que, sin duda, son un placer para el paladar.

Recopilamos algunas de las creaciones elaboradas por el finalista de Top Chef en el último año, platos especialmente diseñados para extraer la esencia y cualidades de los productos derivados del cerdo ibérico criado en las dehesas españolas.

La carne ibérica Aljomar, en manos de Arrabal, se presta con éxito a una gran variedad de combinaciones, tradicionales, transgresoras y modernas; conecta con productos cercanos, enraizados a la tierra, pero también es capaz de mostrar sus enormes posibilidades especiada o acompañada de toques orientales.

Macerar, aliñar, asar, cocer, marcar, guisar, en ensalada, en tartar, en carpaccio... múltiples preparaciones que permiten a la carne ibérica brillar en cualquier ocasión.

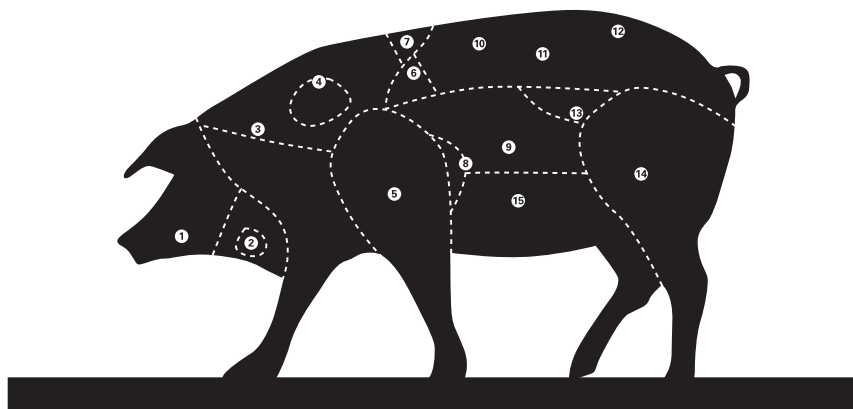
En esta edición te ofrecemos catorce recetas, pero puedes ver muchas más en <http://aljomar.es/blog/> o en <http://chefarrabal.tv/>



El trabajo de una familia

BY ANTONIO ARRABAL





1. CARRILLERA, 2. PAPADA, 3. AGUJA, 4. PRESA O BOLA, 5. PALETA, 6. PLUMA, 7. PRESA DE PALETA, 8. SECRETO, 9. COSTILLA, 10. LOMO, 11. LOMO DE TOCINO, 12. CHULETERO, 13. SOLOMILLO, 14. JAMÓN, 15. PANCETA

DESPIECE IBÉRICO

El corte del cerdo ibérico da lugar a piezas como el solomillo, la pluma, el secreto, el lomo, el abanico o las costillas, entre otras. Y la creatividad, el saber hacer y la originalidad del que fuera finalista de Top Chef expresan con arte y acierto las capacidades de los productos Aljomar; una marca de ibéricos afincada en Guijuelo (Salamanca), y que es muy apreciada por sus jamones, paletas, embutidos y carnes en 25 países de Europa, Asia, África y América.

El 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.



30 min.

HAMBURGUESA DE PLUMA Y SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN ESPECIADO

Para la hamburguesa

- * 100 gr de pluma ibérica
- * 40 gr de secreto ibérico de bellota
- * 50 gr de tapenade
- * 4 gr de ajo en polvo
- * 4 gr de jengibre rallado
- * 30 ml de soja
- * 2 gr de pimentón
- * 90 ml de aceite de oliva

Cortamos la carne en dados y ponemos a macerar 24 horas con el resto de ingredientes. Después escurrimos bien y pasamos la carne por la picadora. Haremos hamburguesas de 80 gr cada una y reservamos.

Para la salsa brava

- * 2 cebollas.
- * 4 tomates maduros.
- * 2 cayenas.
- * sal y pimienta.
- * 40 gr de pimiento choricero.

Pochamos la cebolla y añadimos las cayenas y la pulpa de choricero, dejamos cocer todo junto alrededor de 20 minutos, rectificaremos con un poco de azúcar (para quitar la acidez) y pondremos a punto de sal y pimienta. Trituraremos todo por una tourmix y mantendremos la salsa caliente.

Para los chips de patata

- * 1 patata
- * sal
- * aceite

Con la ayuda de un pelador sacamos láminas finas de patata y freímos en abundante aceite caliente por unos instantes (para que no se nos quemen) y pondremos a punto de sal. (podeis ver el video en [chefarrabal.tv](#))

Montaje

Marcamos la hamburguesa en una sartén al gusto del consumidor (yo prefiero que este un punto poco hecha) ponemos en el pan de hamburguesa y servimos la salsa brava al gusto y a disfrutar!!!!!!

ENSALADA DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON CURRY ROJO Y VERDURAS ENCURTIDAS

Para la presa

- * 1 presa ibérica de bellota
- * 200 gr de sal
- * 50 gr de curry rojo

Trituramos la sal con el curry obteniendo una sal de curry. Taparemos la presa en esta sal durante 2,5 horas, sacaremos pasado el tiempo, lavaremos y reservaremos. Una vez seca marcaremos en una sartén bien caliente por ambos lados. Una vez marcada y fría cortaremos con un cuchillo muy fino en forma de tataki y reservamos.

Para las verduras encurtidas

- * 2 zanahorias baby (1 naranja, 1 morada)
- * 1 mini puerro
- * 1 cebolla roja
- * 1 mininabo
- * 50 ml de vinagre de jerez
- * 100 ml de agua

Pelamos las verduras con un pelador y escaldamos en agua durante 3 minutos, enfriamos en agua con hielo y envasamos al vacío con la mezcla de agua y vinagre de jerez, reservamos hasta la hora de servir.

Para la vinagreta de ostras

- * 50 gr de salsa de ostras
- * 100 ml aceite de oliva virgen
- * 10 ml de vinagre de jerez

Mezclamos todos los ingredientes y removemos. Reservamos.



30 min.



Montaje

Ponemos las laminas de presa en el fondo del plato, encima las mini verduras y por ultimo aliñamos con la vinagreta de ostras.



30 min.

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA ALJOMAR MARINADO CON TOQUES THAI

Para el marinado Thai

- * 100 ml aceite oliva virgen.
- * 10 gr de ajo en polvo.
- * 10 gr de jengibre.
- * 40 ml de salsa de soja.
- * 3 gr de alga nori en polvo.

Para hacer el polvo de alga nori , ponemos 3 hojas de alga seca en la termomix y trituramos velocidad 9, 10 segundos (Reservamos). Mezclamos todos los ingredientes y con la ayuda de un batidor removemos bien para que se junten todos los ingredientes y reservamos.

Para el secreto Iberico

- * 120 gr de secreto

Limpiamos la pieza del exceso de grasa que tenga en su parte exterior; y racionamos. Metemos dentro del adobo que hemos preparado antes y dejamos dentro alrededor de 5 horas. Pasado ese tiempo sacamos y escurrimos de la grasa sobrante. En una sarten o plancha bien caliente, marcamos la carne por ambos lados procurando que no se cocine en exceso y que su interior nos quede con un color rosado. Laminamos con el cuchillo y reservamos

Montaje

En un plato colocamos las laminas de secreto bien calientes y acompañamos con una patata asada o unas verduritas salteadas y especiadas. Y a disfrutar!!

PUNTA DE LOMO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE VINO DE LA RIBERA Y ARROZ CON SÉSAMO

Para la punta de lomo

- * 2 puntas de lomo ibérico Aljomar
- * 100 g de garbanzos
- * 1 zanahoria
- * 1 cebolla

Ponemos todo junto a cocer en una olla exprés durante unos 30 minutos. Pasado este tiempo sacamos la carne y reservamos.

Para la reducción de vino tinto

- * 300 ml de vino tinto de la Ribera del Duero
- * 140 g de azúcar

Reducimos el vino con el azúcar en un cazo. Cuando haya reducido su volumen a la mitad, retiramos del fuego y reservamos en un sitio templado, no lo guardamos en la nevera porque no tendríamos la textura que buscamos para salsear y glasear.

Para el arroz con sésamo

- * 100 g de arroz para sushi
- * 20 ml de sake
- * 50 ml vinagre de arroz
- * 20 gr de azúcar
- * aceite de sésamo

Lavamos el arroz tres veces en agua fría para quitarle el almidón. Pasada media hora, lo escurremos bien y lo ponemos a cocer con la misma cantidad de agua que de arroz a fuego lento y tapado. Mezclamos el vinagre de arroz, el sake y el azúcar y lo calentamos un poco para que se disuelva bien. Dejamos enfriar y añadimos un poco de aceite de sésamo al gusto, con muchísimo cuidado de no pasarnos porque tiene un sabor muy intenso. Cuando



30 min.



el arroz esté cocido, retiramos del fuego, lo ponemos en un bol amplio y lo enfriamos con la ayuda de un abanico o un periódico. Aliñamos el arroz con la mezcla de sake y vinagre. Reservamos.

Montaje

Al momento de servir, calentamos la punta del lomo y salseamos con la reducción de vino tinto caliente. En el fondo del plato y con la ayuda de un molde colocamos el arroz ya aliñado, encima la punta de lomo y añadimos unos brotes frescos. Ya está listo para comer; ¡a disfrutar!



30 min.

SECRETO IBÉRICO CON CURRY ROJO, CEBOLLETAS EN VINAGREY CHIPS DE PATATA

Para el secreto

- * 1 pieza de secreto ibérico de Aljamar
- * Curry rojo en polvo
- * Aceite de oliva 0,4º

Ponemos la pieza de secreto ibérico a macerar con el resto de ingredientes durante 2 horas. Pasado este tiempo, sacamos y escurrimos. En una sartén o plancha a fuego vivo marcamos la pieza procurando que coja color por ambos lados, sin dejar que se nos pase. Reservamos.

Para las cebolletas en vinagre

- * 2 cebolletas francesas
- * 50 ml de vinagre de jerez
- * 20 ml de agua mineral

Pelamos las cebolletas y las envasamos al vacío con el vinagre y el agua para hacer un encurtido. Las escurrimos, y las sepáramos en láminas.

Para los chips de patata

- * 1 patata para freír
- * Aceite
- * Sal

Con la ayuda de un pelador sacamos láminas de patata muy finas y las freímos en aceite a unos 180 grados durante 2 minutos sin dejar de moverlas. Sacamos y las ponemos en papel absorbente para escurrir el aceite.

Montaje

Colocamos el secreto en el centro del plato, las cebolletas en un lateral y culminamos el plato con los crujientes de patata.

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON CHIMICHURRI DE CEBOLLINO



30 min.

Para el chimichurri

- * 100 ml de aceite
- * ½ manojo de cebollino
- * Zumo de 2 limones
- * 2 dientes de ajo
- * Sal y pimienta

Escaldamos 2 veces los ajos en agua, con el cebollino hacemos la misma operación, lo escaldamos y lo enfriamos en agua con hielo. Después lo escurrimos bien y lo juntamos con el resto de ingredientes. Turbinamos bien y cuando esté bien triturado lo pasamos por un colador fino y reservamos.

Para la presa

- * 100 gr: de Presa Ibérica de bellota Aljamar

Cortamos la presa en laminas y en una plancha bien caliente la marcamos por ambos lados sin pasarla en demasía. Reservamos.

Montaje

Ponemos la presa caliente en un bol y aliñamos con el chimichurri dejando que se empape bien. Montamos en un plato con unos brotes tiernos y un poco de frutos secos.





30 min.

TACO DE PLUMA IBERICA DE BELLOTA ALJOMAR

Para el relleno del taco (2 pax)

- * 1/2 pimiento rojo
- * 1/2 pimiento verde
- * 1/2 zanahoria
- * ¼ de cebolla morada
- * 80 gr de pluma de ibérico de bellota
- * Salsa de soja
- * Salsa agri dulce
- * Cilantro

Picamos todas las verduras muy finas a excepción de la cebolla. En un cazo con aceite de oliva pocharemos lentamente las verduras todas juntas. Por otro lado la pluma la cortaremos en dados y en una sartén muy caliente (tipo wok) saltearemos la carne procurando que nos coja color por su parte exterior pero que no se nos cocine en demasia por su interior; sacaremos del fuego y reservaremos.

Una vez tengamos las verduras bien pochadas añadiremos la carne (ya dorada). Rociaremos con la salsa de soja y la salsa agri dulce y dejaremos cocinar 3 min todo junto, retiraremos del fuego y añadiremos la cebolla morada que previamente hemos cortado en juliana (añadir en crudo) y por último el cilantro picado. Reservaremos la masa bien caliente.

Para el taco

- * 2 tortillas de trigo

Calentaremos las tortillas de trigo en el micro, sacaremos y rellenaremos con la masa que tenemos reservada bien caliente, la cerraremos y ya la tenemos lista para comer!!

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA CON ADOBO DE ACEITUNAS NEGRAS



30 min.

Para el adobo

- * 120 ml de aceite de oliva
- * 15 gr de pasta de aceituna negra (tapenade)
- * 20 ml de salsa de soja
- * Sal
- * 6 gr de pimentón ahumado

Mezclamos todos los ingredientes y trituramos con una batidora. Reservamos.

Para la pluma

- * 200 gr de pluma ibérica Aljomar
- * Adobo de aceitunas

Limpiamos la pluma del exceso de grasa y mezclamos con el adobo que hemos preparado con anterioridad, envasamos al vacío y dejamos macerar 5 horas. Pasado el tiempo, sacamos la pluma y la escurrimos bien.

Montaje

Marcamos la pluma a la plancha dejándola en su interior caliente pero poco hecha. Cortamos en laminas y aliñamos con unos filamentos de chile.





STEAK TARTARE DE PLUMA IBÉRICA CON HELADO DE MOSTAZA

Para el Steak tartare

- * 100 gr de pluma ibérica de bellota Aljomar
- * 1 pepinillo picado
- * 1 chalota picada
- * Mostaza antigua
- * Perkins
- * 2 yemas de huevo de codorniz
- * Sal y pimienta

Elaboración

Limpiamos la pluma sin dejar rastro de grasa y la picamos muy fino (esta elaboración se tiene que hacer 10 minutos antes de comer), añadimos el resto de los ingredientes poco a poco integrándolos bien. Esto puede ser al gusto de cada uno (con mas pepinillo, menos mostaza, etc.) dejamos en un bol en un lugar frío y reservamos.

Montaje

Con la ayuda de un molde colocamos la masa del steak en el centro del plato, ponemos una tosta de pan (a gusto) y terminamos con una bola pequeña de helado de mostaza para complementar el plato. Aliñamos con unas huevas de aceite de oliva Caviaroli.



30 min.

SOLOMILLO IBÉRICO ALBARDADO EN PANCETA IBÉRICA CON SALSA DE MIEL Y ROMERO Y SU MENESTRA DE SETAS



30 min.

Para el solomillo

- * 1 solomillo ibérico de bellota
- * 50 g de panceta ibérica
- * sal y pimienta

Envolvemos el solomillo con la panceta (proceso que se conoce como albardado) y lo hornearmos a 200 grados durante 11 minutos. Lo sacamos y lo cortamos en medallones con un cuchillo bien afilado. Reservamos.

Para la salsa de miel y romero

- * 100 ml de salsa de carne
- * 50 ml de miel
- * 3 dientes de ajo
- * 30 ml de salsa de soja
- * 50 ml de aceite de oliva
- * 20 ml de vinagre de jerez

Cortamos los ajos y los pochamos en el aceite; añadimos la miel, el vinagre, la soja y por último la salsa de carne. Dejamos cocer unos minutos, trituramos, pasamos por un fino y reservamos.

Para la menestra de setas

- * Setas de cardo
- * Shitake
- * Champiñón



- * 2 dientes de ajo
- * aceite de oliva

Confitamos los dientes de ajo en el aceite y cuando empiecen a tomar color los retiramos. Añadimos los tres tipos de setas, subimos un poco el fuego y las salteamos. Cuando tengan la textura correcta, apagamos el fuego y las reservaremos en caliente.

Montaje

Colocamos 3 medallones de solomillo ibérico de bellota en el centro del plato, salseamos con la salsa de miel y romero y culminamos el plato con la menestra de setas bien caliente.



SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA CON COMPOTA DE TOMATE Y CEBOLLINO

Para la Compota de tomate y cebollino

- * 2 tomates
- * 1 cebolla roja
- * 150 gr de azúcar
- * Cebollino picado

Pelamos los tomates y cortamos en dados, pochamos la cebolla aparte en aceite y cuando esté transparente añadimos el azúcar; dejamos cocer unos minutos y añadimos el tomate fuera del fuego y terminamos con el cebollino picado.

Para el Secreto

- * 100 gr de secreto ibérica de bellota

Marcamos a la plancha y cortamos en laminas, reservamos.

Montaje

Ponemos unas lonchas de secreto poco hecha y napamos por encima con la compota de tomate y cebollino templada.



30 min.

RAVIOLIS DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA FRESCO RELLENOS DE SETAS

Para el relleno

- * 200 g de setas variadas
- * 10 cl de vino blanco
- * 50 g de mantequilla
- * 30 g de harina
- * 0,6 ml de leche
- * Sal y pimienta

Rehogamos las setas en la mantequilla. Cuando empiecen a coger color, añadimos la harina y la cocemos bien para que pierda el sabor. Añadimos el vino blanco para aromatizar; luego la leche y dejamos cocer todo junto durante 10 minutos sin dejar de remover. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Para el ravioli

- * 5 filetes de lomo ibérico de bellota fresco.

Cortamos los filetes muy finos, los ponemos sobre una tabla, los espalmamos (aplastar delicadamente para dejarlo ultrafino) y reservamos. Extendemos los filetes y colocamos en el centro de cada uno el relleno de setas. Cerramos con cuidado dando forma de ravioli y lo ponemos sobre una bandeja de horno. Horneamos a 150 grados durante 5 minutos y reservamos.

Para la salsa

- * 200 g de boletus
- * 1 cebolla
- * 1 vasito de brandy
- * 1 l de caldo de carne

Pochamos la cebolla con los boletus. Pasados unos minutos añadimos el brandy y dejamos reducir. Añadimos el caldo de carne y dejamos cocer todo junto durante 20 minutos, retiramos y trituramos. Reservamos manteniendo en caliente.

Montaje

Colocamos los raviolis en el plato y ponemos la salsa en un lateral para ir mojando bocado a bocado. Podemos añadir unos brotes frescos para darle color:



30 min.





30 min.

TATAKI DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON SHITAKE Y APIONABO ESCABECHADO

Para el tataki de presa

- * 250 gr de presa
- * 0,5 kl de sal
- * 150 gr de curry
- * 20 gr de oregano
- * 20 gr de pimienta blanca

Juntamos la sal junto con las especias y removemos bien para obtener una sal aromatizada. Limpiamos la presa por el exterior quitando el exceso de grasa. Tapamos la presa con esta sal que hemos hecho durante un espacio de 3 horas. Pasadas las tres horas lavamos bien la presa para quitar el exceso de sal y secamos con un paño seco. Marcamos a la plancha para que nos coja color solo por la parte exterior (no nos conviene que se cocine mas ya que la presa al haber estado 3 horas en sal ya la tenemos cocinada). Y con la ayuda de un cuchillo muy afilado cortamos tiras muy finas y reservamos.

Para el escabeche de apio nabo y setas

- * ½ raíz de apio
- * 12 Shitake (seta china)
- * 100 ml aceite girasol
- * 35 ml de vinagre de jerez
- * 30 ml de salsa de soja

Cortamos la raíz de apio en dados y escaldamos en agua. Por otro lado cortamos las setas en juliana y salteamos en una sartén. Preparamos en un cazo el escabeche con el resto de ingredientes y introducimos las setas salteadas y el apio que hemos escaldado, lo ponemos a fuego bajo y lo dejamos escabechar durante 25-30 minutos. Reservamos.

Montaje

Colocamos 3 finas laminas de presa en el fondo del plato y sobre ellas unas setas y un par de dados de apio, aliñaremos con un poco de escabeche del mismo y le daremos ese toque fresco con unos brotes.

PLUMA IBÉRICA CON SALSA DE CHILES Y ENSALADA DE RÚCULA CON PISTACHOS

Para la pluma ibérica

- * 1 pieza de pluma ibérica
- * 100 ml de aceite de oliva 0,4°
- * Mezcla de 8 pimientas
- * 50 ml de salsa de soja

Ponemos la pluma a macerar con el aceite, las pimientas y la salsa de soja. Sacamos y escurrimos bien con la ayuda de un papel absorbente. Marcamos la carne por ambos lados en una sartén o plancha muy caliente. Reservamos.

Para la salsa de chiles

- * 3 chiles rojos
- * 1 cebolla
- * Caldo de carne
- * Azúcar

Pochamos la cebolla con los chiles evitando que se quemen para que no amarguen. Cuando ya estén pochados, añadimos un poco de glucosa (como no es algo usual en las cocinas de casa, podemos sustituirla por azúcar). Rehogamos bien y añadimos el caldo de carne, dejamos cocer durante 20 minutos. Trituramos, ponemos a punto de sal y, si hace falta, ligamos con un poco de maicena.

Para la ensalada de rúcula y frutos secos

- * Rúcula
- * Pistacho molido
- * Aceite de oliva virgen
- * Vinagre de jerez

Mezclamos todo y aliñamos justo antes de emplatar para que la rúcula se mantenga en su estado óptimo.



30 min.



Montaje

Ponemos la carne en el horno a 180 grados durante 3 minutos, sacamos y rociamos con la salsa de chile. Ponemos en el plato y acompañamos con la ensalada de rúcula.



Puedes consultar de nuevo todas las recetas en:
<http://aljomar.es/blog/> o <http://chefarrabal.es/>



Polígono Industrial I.2 • 37770 GUIJUELO (Salamanca)
Tel. 923 580 190 • Fax 923 580 197 • jamon.es@aljomar.es

WWW.ALJOMAR.ES

