



recetario  
**Ajomar**  
recipe book



Martín Berasategui

Embajador de Aljomar / Aljomar Brand Ambassador





Martin Berasategui.



Porque 25 años no es nada,  
sino el principio de todo.

*Because 25 years is just the beginning.*



Porque lo mejor está por llegar

*The best is yet to come*



# Chef

## Martín Berasategui

Embajador de Aljomar / Aljomar Brand Ambassador

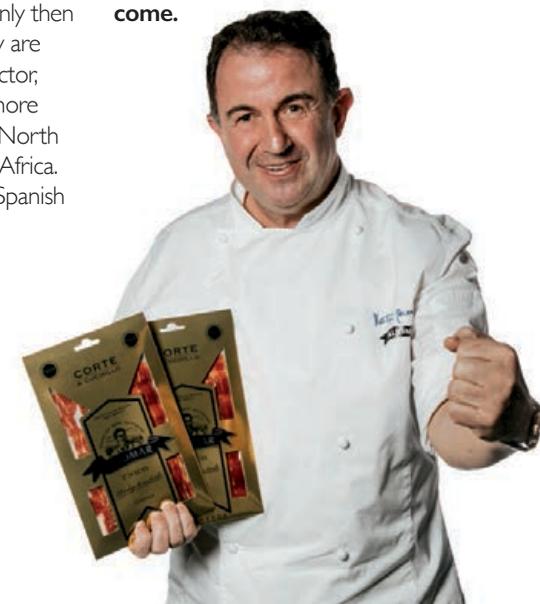


Cuando me cuentan **la historia de la familia ALJOMAR** y cómo su fundador, Alfonso Sánchez Bernal, junto a su mujer Carmen llegan a Sevilla con apenas 20 años para abrir su primer negocio y ves ahora hasta dónde ha llegado su obra; no puedo sentir más empatía y admiración. No nos engañemos. Todo lo 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 25 países de Europa, América, Asia y África. Otro gran ejemplo de mara 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. **Coincidiendo con su 25 aniversario, me uno 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 su 25 aniversario, 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 25 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. **As part of their 25th Anniversary celebration, I am joining this great family in their endeavor, 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 what they have been able to achieve until now, on their 25th anniversary, but also for what they will be capable of achieving from here on out, **because the best is yet to come.**



Martín Berasategui .  
8 estrellas Michelin



recipes  
recetas

<i>Carrillera de Cerdo Ibérico Aljomar a la naranja</i> <i>Orange-braised Aljomar Iberico Pork Cheeks</i> .....	08	<i>Presalado de Cerdo Ibérico Aljomar a la Zubigain</i> <i>Aljomar Iberico Presalado a la Zubigain</i> .....	26
<i>Cerdo Ibérico Aljomar guisado con orejones</i> <i>Braised Aljomar Iberico Pork with dried apricots</i> .....	10	<i>Solomillo de Cerdo Ibérico Aljomar relleno de jamón y queso</i> <i>Aljomar Iberico ham and cheese stuffed Tenderloin</i> .....	28
<i>Chuletas de Cerdo Ibérico Aljomar con chalotas</i> <i>Aljomar Iberico Pork Chops with shallots</i> .....	12	<i>Alcachofas con Jamón Ibérico Aljomar</i> <i>Artichokes with Aljomar Iberico Ham</i> .....	30
<i>Costilla de Cerdo Ibérico Aljomar asada con ajo, perejil y mostaza</i> <i>Aljomar Iberico Roasted Pork Ribs with garlic, parsley and mustard</i> .....	14	<i>Carrillera guisada de Cerdo Ibérico Aljomar</i> <i>Braised Aljomar Iberico Pork Cheeks</i> .....	32
<i>Ensalada de garbanzos y Salchichón Ibérico Aljomar</i> <i>Aljomar Iberico Salchichon and chickpea salad</i> .....	16	<i>Solomillo de Cerdo Ibérico Aljomar a la sandía, melón y nuez de macadamia</i> <i>Aljomar Iberico Tenderloin with watermelon, melon and macadamia nuts</i> .....	34
<i>Ensalada de pan frito y Chorizo Ibérico Aljomar</i> <i>Salad with fresh croutons and Aljomar Iberico Chorizo</i> .....	18	<i>Chorizo Ibérico Aljomar al vino tinto</i> <i>Aljomar Iberico chorizo in red wine sauce</i> .....	36
<i>Guiso de rabo de Cerdo Ibérico Aljomar con ciruelas</i> <i>Aljomar Iberico Pig Tails Stew with prunes</i> .....	20	<i>Croquetas de Jamón Ibérico Aljomar</i> <i>Aljomar Iberico Ham Croquettes</i> .....	38
<i>Lengua de Cerdo Ibérico Aljomar en salsa</i> <i>Aljomar Iberico Pigs Tongue with vegetable purée</i> .....	22	<i>Patatas de Cerdo Ibérico Aljomar en salsa</i> <i>Aljomar Iberico Pig trotters in wine sauce</i> .....	40
<i>Lomo de Cerdo Ibérico Aljomar con queso fresco</i> <i>Aljomar Iberico Pork Loin with queso fresco</i> .....	24	<i>Patatas con Chorizo Ibérico Aljomar</i> <i>Potatoes with Aljomar Iberico Chorizo</i> .....	42

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  
Zum 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  
2c/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

fuente 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.



Martín Perastegui



## 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**

Habrá 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 caramelise. 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.



  
Martín Berasategui.

## 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

### 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.



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

## 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.





## 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.





*Martin Berasategui*

## 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. Retíralas. 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 una 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 verduritas salteadas, zanahorias, vainas, puerros, tomatitos, etc...

## Aljomar Iberico Pigs Tongue with vegetable purée

### Ingredients

8 Aljomar Iberico pigs 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.



  
Martín Perasategui

## 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.





## 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 pizza 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 brida 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.



## Alcachofas con Jamón Ibérico Aljomar

**Ingredientes**  
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

**Preparación**  
*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 tornaremos 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 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**  
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

**Method**  
*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 15min. 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.*



Mantón 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  
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**

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





*Martín Berasategui*

## Croquetas de Jamón Ibérico Aljomar

### Ingredientes Preparación

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

**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 3120 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 Method

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

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 unto 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 inn 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 patatas 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 Pig trotters in wine sauce

### Ingredients

8 Aljomar Iberico pig's 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.





## 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 tomato frito \*\*  
1 small bay leaf  
2 cloves garlic, chopped  
1.5 l poultry stock  
Salt

### Method

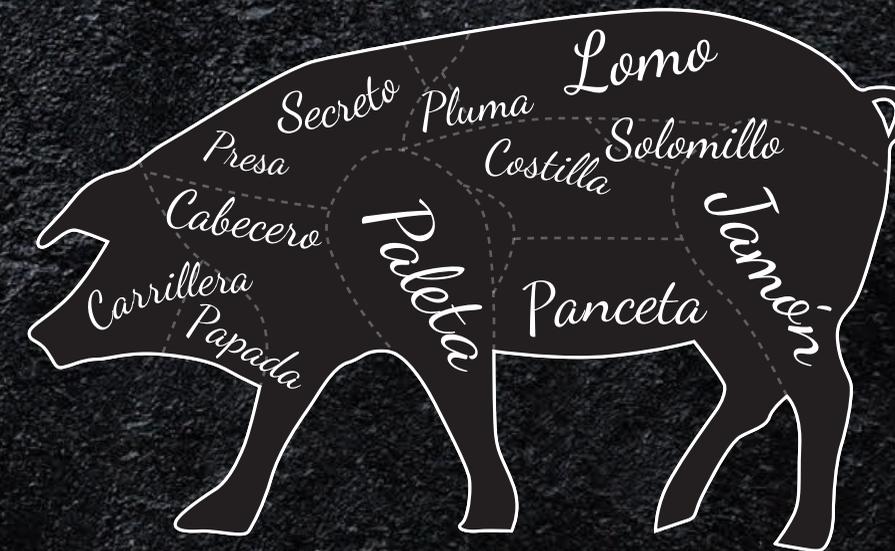
Cut the chorizo into slices about 1 cm thick. Peel potatoes. Toss the chorizo in a skillet with olive oil for about one minute, just enough to infuse the oil with the flavour of the chorizo. Remove chorizo and set aside. In the same skillet, sauté the chopped leek, peppers, onions, garlic, cayenne and 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 tomato 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.

# 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 en las dehesas.

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

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 (Finca 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*



Martin Perasategui.





*El trabajo de una familia*



*Martín Perasategui*