

# 100 maneras de cocinar

Karlos Arguiñano  
Eva Arguiñano  
Enrique Fleischmann

Iwao Komiyama  
Bruno Oteiza  
Ramón Roteta

## CERDO



Todas las recetas con vídeo





Primera edición: octubre 2015

Edición: Bainet editorial S.A.

Textos: Eva Arguiñano, Karlos Arguiñano, Enrique Fleischmann, Iwao Komiyama, Bruno Oteiza y Ramón Roteta

Fotografías: Laura 10m, Itziar Iriarte, Alberto Elosegui y Juantxo Egaña

Cubierta, diseño interior y maquetación: Burman Comunicación

Fotomecánica: GRAFO S.A.

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo. Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos – [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra

© Eva Arguiñano, Karlos Arguiñano, Enrique Fleischmann, Iwao Komiyama, Bruno Oteiza y Ramón Roteta

© De esta edición, Bainet editorial S.A.

Uribitarte, 18 – 48001 Bilbao

I.S.B.N.: 978-84-943526-4-5

Depósito Legal: BI - 990 - 2015

Impreso y encuadernado en GRAFO, S.A.

Impreso en España (*Printed in Spain*)

bainet  
editorial 

# Prólogo

La carne porcina es la más consumida en el mundo. Desde la época del Neolítico el hombre ha incluido en su dieta la carne de cerdo. Según los historiadores, los primeros cerdos domesticados aparecieron en el continente asiático. Y la forma más habitual de consumo durante muchos siglos fue cocido. Es a los pueblos de Europa central a quienes se les atribuye la técnica del ahumado. Durante la Edad Media, en la península Ibérica el cerdo también constituyó la carne más importante en la alimentación.

El valor nutritivo de la carne de cerdo varía en función de la raza y del corte. Por sus características, la carne porcina se emplea para la elaboración de múltiples platos de alta calidad y para la obtención de numerosos derivados. Los principales son el jamón y el lomo curados, así como los chorizos y salchichones elaborados con las partes magras del animal.

El cerdo se ha cocinado de todas las formas imaginables. Cocido, asado, guisado, frito, incluso ahumado. La gran variedad de cortes que presenta, del cerdo se aprovecha todo, hace que haya infinidad de preparaciones culinarias con esta carne. Aquí encontrará algunas de ellas. Desde carnes magras, costillares, codillos, patas y orejas, hasta lomos, chorizos y morcillas.

Las 100 recetas que aparecen en este libro son obra de seis prestigiosos cocineros. Karlos Arguiñano aporta la cocina sencilla y casera, la de toda la vida. Bruno Oteiza envuelve esta cocina con un toque de vanguardia. Ramón Roteta otorga arte y sabor. Eva Arguiñano, ingenio y finura; Iwao Komiyama, la sutileza de la cocina oriental, y Enrique Fleischmann, el toque colorido. Y entre los seis nos ofrecen un amplio y variado recetario que dará satisfacción a todos los paladares. Todas las recetas aparecen con la lista de ingredientes, el método de elaboración y la foto del plato terminado, listo para llevar a la mesa.

Además, para que resulte más fácil, todas las recetas llevan un código QR que ofrece la posibilidad de ver en nuestro dispositivo móvil un vídeo con la elaboración del plato hecha por el propio autor de la receta.



## Elaboración

Enrique Fleischmann

### Ingredientes (2 p.)

- 2 manitas de cerdo
- 1 lengua de cerdo
  - 1 loncha de jamón cocido
  - 1 cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 10 alcaparrones
- 10 minipepinillos
- 4 guindillitas en salmuera
- 6 patatas nuevas
- 1 pan de pueblo
- 6 hojas de gelatina
- 1 cucharada de miso
  - aceite de oliva
  - sal
  - pimienta
- 1 hoja de laurel
- ramas de romero
- ramas de perejil

Trocea la zanahoria e introdúcela en una olla a presión con abundante agua. Salpimienta y agrega unas ramas de perejil y la lengua de cerdo. Tapa la olla y cocina durante 20 minutos desde que empiece a salir el vapor. Retira la lengua y córtala en lonchas.

Limpia las patatas e introdúcelas sin pelar en una cazuela con agua. Cuécelas 15 minutos aproximadamente. Escúrrelas, hazles unos pequeños cortes en forma de cruz y presiona. Condiméntalas con un chorrito de aceite y sal. Reserva.

Introduce las manitas en el microondas durante 1 minuto y medio. Deshuesa y córtalas en taquitos.

Corta el jamón cocido en taquitos. Repártelo en dos boles, coloca encima los tacos de manitas y pon sobre ellas las lonchas de lengua. Reserva.

Pon agua en un bol y deja la gelatina en remojo para que se ablande.

Para el caldo, introduce en una cazuela con agua el laurel, el romero, los ajos, el miso y la gelatina (escurrida). Remueve todo bien con una varilla hasta que la gelatina se disuelva completamente. Cuela y reparte el caldo en los boles. Deja enfriar durante 10 minutos aproximadamente, hasta que se endurezca.

Para emplatar, saca los boles del frigorífico, desmolda y corta la gelatina en rodajas. Colócalas en la base de una bandeja. Corta la cebolleta en juliana y espárcela por encima junto con los pepinillos, los alcaparrones y las guindillas. Acompaña con las patatas y con el pan. Decora con una rama de romero.



# 1. Cabeza de jabalí



## Elaboración

Iwao Komiyama

### Ingredientes (4 p.)

600 g de lomo de cerdo  
 4 cebolletas pequeñas  
 1 pimiento morrón  
 8 tomates cherry  
 4 palmitos de bambú  
 3 huevos  
 500 g de panko  
 aceite de oliva  
 sal  
 pimienta  
 brotes de ajo y de col lombarda  
 brotes de espárrago, guisante y rabanito  
 rúcula  
 perejil rizado

### Para la salsa de tomate

100 g de azúcar  
 2 dientes de ajo  
 200 ml de salsa de tomate  
 100 ml de salsa de soja  
 50 ml de vinagre de arroz  
 30 ml de sake o vino blanco

Retira la grasa del lomo de cerdo, córtalo en filetes finos y enróllalos. Haz 12 rollitos (3 por brocheta).

Corta el pimiento en pequeños bastoncitos del tamaño aproximado de los rollitos. Corta las cebolletas de un tamaño similar. Alterna en el palo de las brochetas tres rollitos de cerdo con dos trozos de pimiento y dos de cebolleta. Haz ocho brochetas (dos por persona) y salpimienta.

Casca los huevos en un bol y bátelos. Pasa la brochetas por el huevo y luego por el panko. Reboza las ocho brochetas y fríelas en una sartén con abundante aceite durante 6-7 minutos. Refíralas a una fuente cubierta con papel de cocina.

Para hacer la salsa de tomate, vierte en una cazuela la salsa de tomate, el vinagre de arroz, la salsa de soja y el sake. Ralla los dientes de ajo y agrégalos junto con el azúcar. Cocina a fuego bajo hasta que se reduzca.

Corta los palmitos de bambú por la mitad a lo largo y luego en dos trozos. Corta los tomates por la mitad. Sirve las brochetas de cerdo con los palmitos, los tomates cherry, los brotes y la rúcula. Acompaña con la salsa de tomate y decora con perejil.



# 4. Kushi-katsu <sup>de</sup> cerdo en salsa tonkatsu



## Elaboración

Bruno Oteiza

### Ingredientes (2 p.)

2 hojas de pasta brick  
1 morcilla  
2 cebollas  
1 trozo de queso de cabra  
1 cucharada de azúcar moreno  
aceite de oliva virgen extra  
cebollino

### Para la salsa de remolacha

1 remolacha cocida  
1 manzana  
1 cebolla  
½ vaso de vino blanco  
1 cucharada de harina de maíz refinada  
aceite de oliva virgen extra  
sal  
pimienta

Para la salsa, pica la cebolla y ponla a pochar en una cazuela con un chorrito de aceite de oliva. Pela y trocea la manzana, agrégala y rehoga bien el conjunto. Moja con el vino blanco y deja que se cocine.

Pica la remolacha, incorpórala a la cazuela y añade un vaso de agua. Salpimienta y tritura con la batidora eléctrica. Vierte la harina de maíz refinada y mezcla bien para que se ligue todo.

Para el relleno, pon a calentar un poco de aceite de oliva en una sartén y agrega el azúcar. Pica las cebollas, añádelas y deja que se cocinen. Moja con una cucharada de agua y deja que se evapore al fuego. Pela la morcilla, incorpórala y mezcla bien.

Estira una hoja de pasta brick, coloca un trozo de queso en el centro y cubre con el relleno. Escalda brevemente los cebollinos y cierra los paquetitos con ellos formando un brick. Colócalos en una bandeja de horno e introdúcelos durante 8 minutos a 180 grados.

Sirve la salsa de remolacha en el fondo de un plato y coloca los bricks de morcilla en el centro.



# 5. Bricks <sup>de</sup> morcilla y cebolla <sup>con</sup> salsa <sup>de</sup> remolacha



## Elaboración

Eva Argüñano

### Ingredientes (2 p.)

150 g de fideos finos  
 1 solomillo pequeño  
 de cerdo  
 3 dientes de ajo  
 5 champiñones  
 5 judías verdes  
 1 zanahoria  
 1 cebolleta  
 ½ calabacín  
 vinagre  
 1 huevo  
 aceite de oliva  
 virgen extra  
 sal  
 perejil

Para el alioli, pela y pica un diente de ajo y colócalo en el vaso batidor. Añade el huevo, una pizca de sal, un chorrillo de vinagre y una buena cantidad de aceite. Tritura con la batidora eléctrica hasta que esté emulsionado. Resérvalo.

Limpia el solomillo y córtalo en tacos. Saltéalos en una paellera con un chorrillo de aceite y un par de dientes de ajo troceados. Cuando se doren, retira todo (tacos y ajos) a un plato y reserva los tacos de solomillo.

Limpia y corta la cebolleta en juliana y la zanahoria y las judías en bastones finos. Rehógalos en la misma paellera donde has salteado el solomillo. Pica los champiñones en láminas y el calabacín en tiras finas e incorpóralos. Cocina todo durante unos 5 minutos y retira a un plato.

Aprovecha la misma paellera para freír los fideos. Es importante ir removiéndolos de vez en cuando para que no se quemen. Cuando se doren, agrega agua (200-250 ml), las verduras y la carne. Pon a punto de sal y cocina todo junto durante 4 minutos.

Sirve y acompaña con el alioli. Adorna con una ramita de perejil.



# 13. Fideos <sup>con</sup> verduras y solomillo <sup>de</sup> cerdo con alioli



## Elaboración

*Karlos Arguiñano*

### Ingredientes (6 p.)

300 g de alubias rojas  
 1 oreja de cerdo  
 2 puerros  
 1 zanahoria  
 3 dientes de ajo  
 1 cebolleta  
 300 ml de salsa de tomate  
 3 rebanadas de pan  
 aceite de oliva virgen extra  
 1 hoja de laurel  
 sal  
 pimentón  
 perejil

Pica los ajos, la zanahoria, la cebolleta y los puerros. Ponlos a pochar en una cazuela con aceite hasta que quede todo bien pochado. Sazona. Añade un poco de pimentón y rehoga. Incorpora la salsa de tomate y mezcla bien.

Pon a remojar en agua las alubias la víspera. Escúrrelas y ponlas en la olla a presión. Agrega la hoja de laurel, una pizca de sal y la oreja. Cubre con agua, coloca la tapa y cuece todo durante 10 minutos desde el momento en que empiece a salir el vapor.

Retira las alubias y la oreja de la olla y cuela el caldo. Incorpora las alubias y la oreja troceada a la cazuela de las verduras con la salsa de tomate. Vierte 1-2 vasos del caldo de cocción (según el espesor deseado) y cocina el conjunto durante 8 minutos a fuego suave.

Corta el pan en dados y fríelos en una sartén con un buen chorro de aceite. Cuando estén dorados, escúrrelos y espolvoréalos con perejil picado. Sirve el guiso con los costrones de pan frito, y adorna con una ramita de perejil.



# 21. Guiso <sup>de</sup> alubias y oreja <sup>de</sup> cerdo





## Elaboración

Ramón Roteta

### Ingredientes (2 p.)

1 codillo de cerdo  
 200 g de lentejas  
 1 cebolleta  
 1 puerro (la parte blanca)  
 1 diente de ajo  
 1 zanahoria  
 ½ calabacín  
 harina  
 1 huevo batido  
 aceite de oliva  
 1 hoja de laurel  
 sal  
 granos de pimienta negra  
 ramas de perejil

Pon las lentejas en remojo la víspera. Pica la cebolleta, el puerro y el diente de ajo finamente y pon a pochar en una cazuela con un poco de aceite. Incorpora las lentejas con el agua del remojado, sazona y cuécelas durante 15-20 minutos.

Pon el codillo en la olla a presión, cubre con agua y agrega la hoja de laurel, unos granos de pimienta negra y una pizca de sal. Deja cocer durante 40 minutos desde el momento en que empiece a salir el vapor.

Deshuesa la carne de codillo, filetea, pasa por harina y huevo y fríe en una sartén con aceite caliente.

Para los ataditos, corta el calabacín y la zanahoria en bastones y cuécelos durante 5 minutos. Añade unos tallos de perejil para que se ablanden. Escurre, haz un ramillete con las verduras cocidas y átalas con los tallos.

A la hora de servir, coloca en el plato hondo el atadito junto al filete de carne de codillo y vierte alrededor las lentejas.

# 29. Lentejas guisadas con codillo de cerdo



# Índice de recetas

## Entrantes

- 
1. CABEZA DE JABALÍ .....8
- 
2. CROQUETAS DE CHORIZO .....10
- 
3. CROQUETAS DE JAMÓN Y ENDIBIA CON CHAMPIÑONES .....11
- 
4. KUSHI-KATSU DE CERDO EN SALSA TONKATSU .....12
- 
5. BRICKS DE MORCILLA Y CEBOLLA CON SALSA DE REMOLACHA.....14
- 
6. SAQUITOS DE MORCILLA Y PERA CON SALSA DE COL.....16
- 
7. PIMIENTOS RELLENOS DE MORCILLA .....18
- 
8. TEJAS DE QUESO Y CIGARRILLOS DE MORCILLA .....19
- 
9. CREPES DE CHAMPIÑÓN Y MORCILLA .....20
- 
10. ENSALADA DE OREJA DE CERDO .....22

- 
11. PANCETA CON ENSALADA DE MANZANA .....23
- 
12. CREMA DE PUERRO AHUMADO CON TOCINO CARAMELIZADO .....24
- 
13. FIDEOS CON VERDURAS Y SOLOMILLO DE CERDO CON ALIOLI.....26
- 
14. PASTA CON MORCILLA, SALSA DE MAÍZ Y HUEVO ESCALFADO .....28
- 
15. REVUELTO DE SESOS CON ENSALADA DE TOMATE Y PANCETA IBÉRICA.....30

## Con arroz



- 
16. ARROZ CON BERENJENAS Y TOCINO FRESCO .....32
- 
17. ARROZ CON COCHINILLO.....34
- 
18. ARROZ CON CERDO AL JEREZ.....36
- 
19. ARROZ CON ESPÁRRAGOS VERDES Y CHORIZO .....38
- 
20. ARROZ MELOSO DE CERDO Y SETAS.....40

## Con legumbres

- 
21. GUIÑO DE ALUBIAS Y OREJA DE CERDO.....42
- 
22. ALUBIAS BLANCAS CON CALABAZA Y PANCETA ...44
- 
23. OREJA CON FRUJOS Y PAPAS.....46
- 
24. CREMA DE ALUBIAS CON MORCILLA Y BERZA.....48
- 
25. POCHAS CON COSTILLA DE CERDO.....49
- 
26. MORCILLA ENVUELTA EN BERZA CON SALSA DE ALUBIAS .....50
- 
27. GARBANZOS CON CERDO.....52
- 
28. GARBANZOS CON OREJA Y BERZA ASADA .....54
- 
29. LENTEJAS GUIADAS CON CODILLO DE CERDO...56
- 
30. ROMANESCO CON MORCILLA Y SALSA DE ALUBIAS.....58
- 
31. GUISANTES, TOCINO Y YEMA A 50 GRADOS.....60
- 
32. HABAS, GUISANTES, HUEVO Y TOCINO .....61

## Carrilleras



- 
33. CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO CON MIGAS .....62

- 
34. CARRILLERAS DE CERDO AL OPORTO .....64
- 
35. CARRILLERAS DE CERDO EN SU JUGO .....66

## Costillas

- 
36. COSTILLAS DE CERDO CARAMELIZADAS.....68
- 
37. COSTILLA DE CERDO ASADA CON CHIPS DE REMOLACHA .....70
- 
38. COSTILLAS DE CERDO ASADAS CON SOJA Y MIEL .....72
- 
39. COSTILLAS DE CERDO ASADAS CON CHERRYS.....74
- 
40. COSTILLA DE CERDO RELLENA DE PIÑA CON ENSALADA.....76
- 
41. COSTILLA DE CERDO ASADA CON ENSALADA MURCIANA .....78
- 
42. COSTILLAS DE CERDO AL ESTILO ORIENTAL .....80
- 
43. WOK DE CHAMPIÑONES CON COSTILLA DE CERDO .....82
- 
44. GRELOS CON COSTILLA Y CHORIZO .....84

## Chuletas y entrecots

- 
45. CHULETAS DE CERDO FRITAS CON PURÉ DE PATATA.....86
- 
46. CHULETA DE CERDO Y COL LOMBARDA BRASEADA.....87



47. CHULETAS DE CERDO CON SALSA DE CEBOLLA Y TOMATES ASADOS.....88



48. CHULETA DE CERDO AL ESTILO JUAN KRUZ.....90



49. CHULETAS DE CERDO CON SALSA DE MANGO .....92



50. CHULETAS DE CERDO CON PATATAS AL HORNO ....94



51. CHULETA DE CERDO RELLENA .....96



52. ENTRECOT DE CERDO CON MANTEQUILLA DE HIERBAS.....98



53. ENTRECOT DE CERDO IBÉRICO CON CRESTAS Y MELOCOTÓN..... 100

## Lomo



54. LOMO DE CERDO AL HORNO CON PURÉ DE PATATA ..... 102



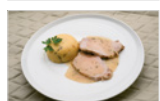
55. LOMO DE CERDO CON GUI SANTES Y HABAS ..... 104



56. LOMO DE CERDO AGRIDULCE ..... 106



57. LOMO CON SALSA DE AJOS Y PATATAS AL GRATÉN..... 107



58. LOMO A LA CANELA CON POLENTA DE MANZANA Y CIRUELAS ..... 108



59. LOMO DE CERDO RELLENO DE MANZANA Y PIÑA ..... 110



60. CINTA DE LOMO RELLENA ..... 112



61. BOCADOS DE LOMO Y JAMÓN..... 114

## Manitas



62. MANITAS DE CERDO MELOSAS..... 116



63. MANITAS DE CERDO COCIDAS Y ASADAS ..... 118



64. MANITAS DE CERDO A LA RIOJANA ..... 120



65. BOCADOS DE MANITAS Y PLÁTANO ..... 122

## Preso



66. PRESA IBÉRICA EN ESCABECHE DE MANZANA REINETA DEL BIERZO..... 124



67. PRESA DE IBÉRICO CON PATATAS PANADERA ..... 126



68. PRESA DE CERDO ASADA CON MELÓN ..... 128



69. PRESA DE CERDO IBÉRICO ASADA CON MENESTRA DE VERDURAS..... 130



70. PRESA DE IBÉRICO CON PURÉ DE PLÁTANO ..... 132



71. PRESA DE IBÉRICO CON SALSA DE SIDRA ..... 134



72. PRESA DE CERDO CON PATATAS QUEBRADAS..... 136



73. PRESA DE CERDO CON PURÉ DE JEREZ Y AZAFRÁN ..... 138

## Solomillo



74. SOLOMILLO DE CERDO CON CHAMPIÑONES EN SALSA ..... 140



75. SOLOMILLO DE CERDO CON PLÁTANO ..... 142



76. SOLOMILLO DE LECHÓN CON MOSTAZA DEL DÍA ..... 144



77. SOLOMILLO DE CERDO CON SANDÍA ..... 146



78. SOLOMILLO DE CERDO CON GAJOS DE MANZANA ENVUELTOS CON HOJALDRE..... 148



79. SOLOMILLO DE CERDO SOBRE HOJALDRE CON SALSA DE OPORTO..... 150



80. SOLOMILLO DE CERDO CON ACEITE DE CURRY Y PLÁTANO ..... 152



81. SOLOMILLO DE CERDO RELLENO ..... 154



82. SOLOMILLO DE CERDO CON TORTA DE CHAMPIÑÓN Y PATATA ..... 156



83. SOLOMILLO DE CERDO CON MILHOJAS DE VERDURA..... 158



84. POPIETAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE PIÑA ..... 160

## Variado



85. QUICHE DE MORCILLA Y CEBOLLA..... 162



86. TARTA DE CHAMPIÑÓN Y MORCILLA ..... 164



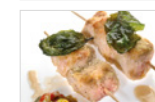
87. PIZZA DE CHORIZO ..... 166



88. JAMÓN GLASEADO Y BERZA CON CANELA..... 168



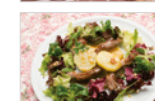
89. MEDALLONES DE CERDO CON PURÉ DE PLÁTANO ..... 170



90. TACOS DE CERDO EN BROCHETA CON PIPERRADA ..... 172



91. TACOS DE CERDO CON PANCETA EN SALSA DE VINO ..... 174



92. MONTADITOS DE CERDO CON SALSA AGRIDULCE ..... 176



93. MILHOJAS DE CERDO IBÉRICO CON ROLLITOS DE MANZANA..... 178



94. COCHINILLO ASADO CON ENSALADA VERDE A LA NARANJA..... 180



95. COCHINILLO ASADO..... 182



96. CODILLO CON CHUCRUT Y PURÉ DE PATATA..... 184



97. CERDO AGRIDULCE CON VERDURAS AL DENTE ..... 186



98. CERDO CON PIÑA EN SALSA AGRIDULCE..... 188



99. CERDO LIBRE AGRIDULCE..... 190



100. CERDO MARINADO CON VEGETALES Y HONGOS ..... 192

# Índice alfabético

ALUBIAS BLANCAS CON CALABAZA Y PANCETA .....	44	KUSHI-KATSU DE CERDO EN SALSA TONKATSU .....	12
ARROZ CON BERENJENAS Y TOCINO FRESCO .....	32	LENTEJAS GUIADAS CON CODILLO DE CERDO .....	56
ARROZ CON CERDO AL JEREZ .....	36	LOMO A LA CANELA CON POLENTA DE MANZANA Y CIRUELAS .....	108
ARROZ CON COCHINILLO .....	34	LOMO CON SALSA DE AJOS Y PATATAS AL GRATÉN .....	107
ARROZ CON ESPÁRRAGOS VERDES Y CHORIZO .....	38	LOMO DE CERDO AGRIDULCE .....	106
ARROZ MELOSO DE CERDO Y SETAS .....	40	LOMO DE CERDO AL HORNO CON PURÉ DE PATATA .....	102
BOCADOS DE LOMO Y JAMÓN .....	114	LOMO DE CERDO CON GUIANTES Y HABAS .....	104
BOCADOS DE MANITAS Y PLÁTANO .....	122	LOMO DE CERDO RELLENO DE MANZANA Y PIÑA .....	110
BRICKS DE MORCILLA Y CEBOLLA CON SALSA DE REMOLACHA .....	14	MANITAS DE CERDO A LA RIOJANA .....	120
CABEZA DE JABALÍ .....	8	MANITAS DE CERDO COCIDAS Y ASADAS .....	118
CARRILLERAS DE CERDO AL OPORTO .....	64	MANITAS DE CERDO MELOSAS .....	116
CARRILLERAS DE CERDO EN SU JUGO .....	66	MEDALLONES DE CERDO CON PURÉ DE PLÁTANO .....	170
CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO CON MIGAS .....	62	MILHOJAS DE CERDO IBÉRICO CON ROLLITOS DE MANZANA .....	178
CERDO AGRIDULCE CON VERDURAS AL DENTE .....	186	MONTADITOS DE CERDO CON SALSA AGRIDULCE .....	176
CERDO CON PIÑA EN SALSA AGRIDULCE .....	188	MORCILLA ENVUELTA EN BERZA CON SALSA DE ALUBIAS .....	50
CERDO LIBRE AGRIDULCE .....	190	OREJA CON FRIJOLE Y PAPAS .....	46
CERDO MARINADO CON VEGETALES Y HONGOS .....	192	PANCETA CON ENSALADA DE MANZANA .....	23
CHULETA DE CERDO AL ESTILO JUAN KRUIZ .....	90	PASTA CON MORCILLA, SALSA DE MAÍZ Y HUEVO ESCALFADO .....	28
CHULETA DE CERDO RELLENA .....	96	PIMIENTOS RELLENOS DE MORCILLA .....	18
CHULETA DE CERDO Y COL LOMBARDA BRASEADA .....	87	PIZZA DE CHORIZO .....	166
CHULETAS DE CERDO CON PATATAS AL HORNO .....	94	POCHAS CON COSTILLA DE CERDO .....	49
CHULETAS DE CERDO CON SALSA DE CEBOLLA Y TOMATES ASADOS .....	88	POPIETAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE PIÑA .....	160
CHULETAS DE CERDO CON SALSA DE MANGO .....	92	PRESA DE CERDO ASADA CON MELÓN .....	128
CHULETAS DE CERDO FRITAS CON PURÉ DE PATATA .....	86	PRESA DE CERDO CON PATATAS QUEBRADAS .....	136
CINTA DE LOMO RELLENA .....	112	PRESA DE CERDO CON PURÉ DE JEREZ Y AZAFRÁN .....	138
COCHINILLO ASADO .....	182	PRESA DE CERDO IBÉRICO ASADA CON MENESTRA DE VERDURAS .....	130
COCHINILLO ASADO CON ENSALADA VERDE A LA NARANJA .....	180	PRESA DE IBÉRICO CON PATATAS PANADERA .....	126
CODILLO CON CHUCRUT Y PURÉ DE PATATA .....	184	PRESA DE IBÉRICO CON PURÉ DE PLÁTANO .....	132
COSTILLA DE CERDO ASADA CON CHIPS DE REMOLACHA .....	70	PRESA DE IBÉRICO CON SALSA DE SIDRA .....	134
COSTILLA DE CERDO ASADA CON ENSALADA MURCIANA .....	78	PRESA IBÉRICA EN ESCABECHE DE MANZANA REINETA DEL BIERZO .....	124
COSTILLA DE CERDO RELLENA DE PIÑA CON ENSALADA .....	76	QUICHE DE MORCILLA Y CEBOLLA .....	162
COSTILLAS DE CERDO AL ESTILO ORIENTAL .....	80	REVUELTO DE SESOS CON ENSALADA DE TOMATE Y PANCETA IBÉRICA .....	30
COSTILLAS DE CERDO ASADAS CON CHERRYS .....	74	ROMANESCO CON MORCILLA Y SALSA DE ALUBIAS .....	58
COSTILLAS DE CERDO ASADAS CON SOJA Y MIEL .....	72	SAQUITOS DE MORCILLA Y PERA CON SALSA DE COL .....	16
COSTILLAS DE CERDO CARAMELIZADAS .....	68	SOLOMILLO DE CERDO CON ACEITE DE CURRY Y PLÁTANO .....	152
CREMA DE ALUBIAS CON MORCILLA Y BERZA .....	48	SOLOMILLO DE CERDO CON CHAMPIÑONES EN SALSA .....	140
CREMA DE PUERRO AHUMADO CON TOCINO CARAMELIZADO .....	24	SOLOMILLO DE CERDO CON GAJOS DE MANZANA ENVUELTOS CON HOJALDRE .....	148
CREPES DE CHAMPIÑÓN Y MORCILLA .....	20	SOLOMILLO DE CERDO CON MILHOJAS DE VERDURA .....	158
CROQUETAS DE CHORIZO .....	10	SOLOMILLO DE CERDO CON PLÁTANO .....	142
CROQUETAS DE JAMÓN Y ENDIBIA CON CHAMPIÑONES .....	11	SOLOMILLO DE CERDO CON SANDÍA .....	146
ENSALADA DE OREJA DE CERDO .....	22	SOLOMILLO DE CERDO CON TORTA DE CHAMPIÑÓN Y PATATA .....	156
ENTRECOT DE CERDO CON MANTEQUILLA DE HIERBAS .....	98	SOLOMILLO DE CERDO RELLENO .....	154
ENTRECOT DE CERDO IBÉRICO CON CRESTAS Y MELOCOTÓN .....	100	SOLOMILLO DE CERDO SOBRE HOJALDRE CON SALSA DE OPORTO .....	150
FIDEOS CON VERDURAS Y SOLOMILLO DE CERDO CON ALIOLI .....	26	SOLOMILLO DE LECHÓN CON MOSTAZA DEL DÍA .....	144
GARBANZOS CON CERDO .....	52	TACOS DE CERDO CON PANCETA EN SALSA DE VINO .....	174
GARBANZOS CON OREJA Y BERZA ASADA .....	54	TACOS DE CERDO EN BROCHETA CON PIPERRADA .....	172
GRELOS CON COSTILLA Y CHORIZO .....	84	TARTA DE CHAMPIÑÓN Y MORCILLA .....	164
GUIANTES, TOCINO Y YEMA A 50 GRADOS .....	60	TEJAS DE QUESO Y CIGARRILLOS DE MORCILLA .....	19
GUISO DE ALUBIAS Y OREJA DE CERDO .....	42	WOK DE CHAMPIÑONES CON COSTILLA DE CERDO .....	82
HABAS, GUIANTES, HUEVO Y TOCINO .....	61		
JAMÓN GLASEADO Y BERZA CON CANELA .....	168		

100  
maneras  
de cocinar

Karlos Arguiñano  
Eva Arguiñano  
Enrique Fleischmann  
Iwao Komiyama  
Bruno Oteiza  
Ramón Roteta

## CERDO

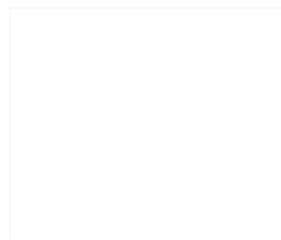


La carne porcina es la más consumida en el mundo. Desde la época del Neolítico el hombre ha incluido en su dieta la carne de cerdo. Según los historiadores, los primeros cerdos domesticados aparecieron en el continente asiático. Y la forma más habitual de consumo durante muchos siglos fue cocido. Es a los pueblos de Europa central a quienes se les atribuye la técnica del ahumado. Durante la Edad Media, en la península Ibérica el cerdo también constituyó la carne más importante en la alimentación.

El cerdo se ha cocinado de todas las formas imaginables. Cocido, asado, guisado, frito, incluso ahumado. La gran variedad de cortes que presenta, del cerdo se aprovecha todo, hace que haya infinidad de preparaciones culinarias con esta carne. Aquí encontrará algunas de ellas. Desde carnes magras, costillares, codillos, patas y orejas, hasta lomos, chorizos y morcillas.

Las 100 recetas que aparecen en este libro son obra de seis prestigiosos cocineros. Karlos Arguiñano aporta la cocina sencilla y casera, la de toda la vida. Bruno Oteiza envuelve esta cocina con un toque de vanguardia. Ramón Roteta otorga arte y sabor. Eva Arguiñano, ingenio y finura; Iwao Komiyama, la sutileza de la cocina oriental, y Enrique Fleischmann, el toque colorido. Y entre los seis nos ofrecen un amplio y variado recetario que dará satisfacción a todos los paladares. Todas las recetas aparecen con la lista de ingredientes, el método de elaboración y la foto del plato terminado, listo para llevar a la mesa.

Además, para que resulte más fácil, todas las recetas llevan un código QR que ofrece la posibilidad de ver en nuestro dispositivo móvil un vídeo con la elaboración del plato hecha por el propio autor de la receta.



libro recomendado por  
  
hogarmania  
www.hogarmania.com

bainet  
editorial  
  
www.bainet-editorial.com