



UNIVERSIDAD
DE LA FRONTERA

Recetario Charcutería Cerdo Avellanero de Lumaco

Proyecto FIA PYT 2021-0627

APOYADO POR



GOBIERNO REGIONAL
DE LA ARAUCANÍA



Chile
en marcha







Las recetas originales fueron desarrolladas por el Chef Sr. Francisco Klimscha Bittig.

La presente publicación fue realizada por el Centro de Tecnología y Calidad de la Carne de la Universidad de La Frontera en el marco de la iniciativa del Proyecto “Desarrollo de packaging y estrategia comercial para la charcutería tradicional elaborada con cerdo avellanero de Lumaco”, (PYT-FIA 2021-0627) ejecutado entre los años 2021 y 2022 con el apoyo del Gobierno Regional de La Araucanía , la Fundación para la Innovación Agraria y la Universidad de La Frontera





Queso Cabeza laminado con Salsa Verde, Rúcula, tomates Cherry , Manzana y salsa de Yogurt al Ciboulette

Ingredientes:



4 Personas



Acompañar de tostadas de Pan de Campo Artesanal



Sidra de Manzana

480 Gramos de Queso de Cabeza laminado
1 Cebolla grande
1 Paquete de cilantro
1 Paquete de perejil
2 Limones
1 Cucharadita de Aceite de oliva
1 cc de vinagre de manzana
1/2 Bolsa de rúcula
16 Tomates Cherry
1 Manzana verde
1 Yogurt natural
1 Paquete de ciboulette
Pimienta molida y sal

Preparación:

Colocar el Queso de Cabeza laminado en el borde de un plato y completar un círculo. A continuación colocamos al centro la rúcula, la manzana verde laminada y los tomates cherry, condimentamos con la salsa de yogurt, la salsa restante en un pocillo a la mesa. Condimentamos el Queso de Cabeza con pimienta y la salsa verde al rededor. Tostamos unas rebanadas de pan de campo artesanal para acompañar.

Salsa Verde:

Picar cebolla, perejil y cilantro, condimentar con aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta.

Salsa de Yogurt y Ciboulette:

Lavar y cortar finamente el ciboulette mezclar con el yogurt natural, condimentar con pimienta blanca molida y sal.





Tabla de Salame Ahumado, Verduras Encurtidas y Pebre de Aceitunas y Rúcula

Ingredientes:

240 Gramos de salame ahumado
50 Gramos de pepinillos en vinagre
50 Gramos de cebollas perla
50 Gramos de ají encurtido
1 Tomate grande
1/4 Bolsa de rúcula
1/2 Cebolla morada
1 Ají verde
20 Aceitunas de azapa
3 Cucharadita de aceite de oliva
1 cc de vinagre de manzana
Sal y pimienta
4 Panes de centeno



4 Personas



Acompañar de tiritas de pan de centeno



Carmenére Varietal

Preparación:

Pelar el salame y cortar en diagonal en finas láminas, estilar la verdura encurtida y reservar. Colocar sobre un plato o tabla el salame ordenadamente y luego en el centro la verdura encurtida (si no obtiene verdura encurtida puede utilizar un bolsa de pickles surtidos y cortarlos un poco) a un costado colocar un pote con el pebre de aceitunas y rúcula. Tostar las rebanadas de pan centeno y cortar en tiras gruesas. Colocar a uno de los extremos de el plato o tabla.

Pebre de Aceitunas y Rúcula:

Picar cebolla, tomate, ají verde, aceitunas y rúcula, mezclar bien, sazonar con aceite de oliva, vinagre de manzana, sal y pimienta.





Longaniza Tradicional con Puré Rústico y Zapallo Camote , Pebre con Apio

Ingredientes:

300 Gramos de papas
200 Gramos de zapallo camote
4 Cebollines
4 Longanizas tradicionales
4 Cucharaditas de Aceite de oliva
1 Tomate
1 Diente de ajo
1/2 Cebolla
1/2 Paquete de Cilantro
1 Ají verde
2 Varas de apio
1 cc de vinagre de manzana
Sal y pimienta



4 Personas



Acompañar de rebanadas de pan de campo



Cabernet Sauvignon Reserva

Preparación:

Calentar agua en una olla y luego perforar con un tenedor las longanizas, colocar en la olla y hervir por 5 minutos, retirar, estilar y reservar, botar el agua y dorar las longanizas en la misma olla, reservar y guardar en caliente en el horno (también las puede dorar en un horno eléctrico o a la parrilla). Lavar y cortar las papas en cubos, dejar la piel, pelar el zapallo y cortarlo en cubos, cocinar ambas verduras hasta que la papas estén blandas, colar la verdura y guardar el agua que se utilizó para cocinar. Moler y mezclar bien las verduras. Si el puré necesita algo de líquido usar el agua en que se cocinaron las verduras. Condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva, reservar caliente en el horno. Lavar, cortar en dos y dorar los cebollines en aceite de oliva, dorar en conjunto con las longanizas.

Montar el puré en el centro de un plato caliente, sobre éste colocar la longaniza y finalizar con los cebollines dorados. Acompañar de un pebre con apio.







Lomo Kassler con Repollo a la Cerveza y Papas doradas al Merkén y Ciboulette

Ingredientes:

600 Gramos de Kassler ahumado
1/2 Repollo
0,350 Litros de cerveza (1 lata)
1/4 Cebolla
100 Gramos de tocino
4 Papas grandes
2 Cucharaditas de Aceite de Oliva
1/2 cc de merkén
1 Paquete de Ciboulette
Sal y Pimienta
4 Pepinos Dill
Mostaza tipo alemana



4 Personas



Acompañar de rebanadas de pan de campo



Cabernet Sauvignon Reserva

Preparación:

Cortar el lomo en 8 láminas de 1 cm de ancho, calentar en agua con sal y reservar caliente en el horno. Picar cebolla y tocino, dorar ambas con una cucharada de aceite de oliva, agregar repollo cortado como estampilla, revolver una vez que esté caliente agregar la cerveza, cocinar hasta que esté blando el repollo, 10 minutos aproximadamente a fuego medio con la olla tapada y condimentar con sal y pimienta, si falta liquido puede agregar agua caliente.

Cocinar las papas luego partir en trozos y saltear con aceite de oliva hasta que estén doradas, condimentar con sal, ciboulette y merkén. Montar las láminas de Kassler sobre el repollo en un plato caliente, alrededor colocar las papas doradas, opcional a un costado el pepino Dill, pan integral y la mostaza tipo alemana.





Sándwich de Arrollado Huaso Grillado con Puré de Paltas y verduras grilladas, Pebre tibio al Merkén



4 Personas



Acompañar de ensalada de hojas verdes, cebolla morada y salsa de Granada



Cerveza Lager

Ingredientes:

8 Láminas de pan de campo artesanal
400 Gramos de arrollado Huaso
2 Paltas medianas
1/2 Pimentón verde
1/2 Pimentón rojo
100 Mililitros de aceite de oliva
1 cc de vinagre de manzana
1 cc mostaza tipo Dijon
100 Gramos de granada
1 Bolsa con mix de hojas verdes
1/2 Cebolla morada

Preparación:

Cortar el arrollado huaso en láminas o comprar laminado grueso a 1 cm preferentemente, tostar levemente las mitades de pan de campo, reservar caliente, dorar las láminas de arrollado con el aceite de oliva y reservar caliente, lavar y cortar los ambos pimentones en juliana, dorar y reservar caliente, moler las paltas y condimentar con aceite de oliva y limón. Para montar, colocar sobre 4 láminas de pan algo del puré de palta, luego el arrollado caliente y nuevamente el resto del puré de palta, sobre éste colocamos los pimentones dorados, condimentamos con sal y pimienta y cerramos el sándwich con las láminas restantes de pan de campo.

Para la salsa de granada, utilizamos 2 cucharadas de aceite de oliva, 1 cc de mostaza tipo Dijon, el vinagre de manzana y mezclamos todo bien y, finalmente agregamos las pepas de granada y apartamos algunas para decoración, colocamos el mix verde en un bowl, luego la salsa, cebolla morada en juliana y decoramos con el resto de las semillas de granada.







Tostada de Bondiola en Pan Integral Artesanal , con Pebre de Queso de Cabra, Aceitunas y Albahaca



4 Personas



Vino Sauvignon Blanc

Ingredientes:

160 Gramos de Bondiola laminada fina
1 Tomate grande
1 Ají verde
120 Gramos de queso de cabra
16 Hojas de albahaca fresca
120 Gramos de mix de aceitunas (verde, azapa, griega)
1 Pepino ensalada
6 Cucharadita de aceite de oliva
1 Cucharadita de vinagre balsámico

Preparación:

Tostar 4 grandes rebanadas de pan de campo, también se puede utilizar pan baguette. Cubrir la superficie del pan con aceite de oliva, tostar el pan en el horno y reservar caliente. Disponer la Bondiola finamente laminada sobre la tostada, luego poner el pebre a lo sobre la Bondiola del y decoramos con una hojas de albahaca. Para finalizar condimentaremos con sal, pimienta y el resto del aceite de oliva.

Pebre:

Picar tomate, queso, aceitunas, ají verde, pepino de ensalada pelado y sin pepas, albahaca. Mezclar y condimentar con sal, pimienta, aceite de oliva y unas gotas de vinagre balsámico.





Pinchos de Chorizo envuelto en Cebollines con Pebre de Cebollas Escabechadas



4 Personas



Acompañar de ensalada de hojas verdes, rabanitos almendras y nueces.



Vino Carmenère varietal

Ingredientes:

160 Gramos de Bondiola laminada fina
1 Tomate grande
1 Ají verde
120 Gramos de queso de cabra
16 Hojas de albahaca fresca
120 Gramos de mix de aceitunas (verde, azapa, griega)
1 Pepino ensalada
6 Cucharadita de aceite de oliva
1 Cucharadita de vinagre balsámico

Preparación:

Lavar, estilar y separar la parte verde de la blanca de los cebollines, envolver cada uno de los choricillos con el extremo verde de los cebollines. Fijar en el chorizo con dos mondadientes, uno al inicio y otro al final. Insertar los chorizos en los palillos para anticucho, dorar a la parrilla a fuego medio hasta que estén listos (10 minutos aproximadamente). Acompañar con el pebre, montar todos en un plato grande o tabla de madera. La ensalada requiere lavar las hojas de lechugas, agregar los rabanitos en laminas, las almendras y las nueces, condimentar con aceite de oliva, sal, pimienta y jugo de limón.

Pebre:

Picar el extremo blanco de los cebollines, cilantro, ají y las cebollas escabechadas, incorporar el aceite y vinagre mezclar bien y sazonar a gusto con merkén, servir sobre los choricillos y el resto en un pocillo a parte.





Paila de Choritos al Vino Blanco con Costillar Ahumado y Pebre de Cochayuyo

Ingredientes:



4 Personas



Acompañar de
tostones al ajo



Vino Chardonnay
Reserva

1 Kg. de Choritos
600 Gramos de costillar ahumado
1 Cebolla grande
0,5 Litros de vino blanco
1 Paquete de Cilantro
1 Ají verde
1 Trozo de cochayuyo
2 Cucharadita de Aceite de oliva
1 cc de vinagre de manzana
1 Paquete de Perejil
1 Limón
2 Tomates medianos
Ajo en polvo
Pimienta y sal

Preparación:

Lavar y limpiar los choritos, reservar refrigerados. Cortar la mitad de la cebolla en juliana, dorar bien en una olla con el aceite de oliva y costillar ahumado. El costillar se debe cortar en tiras de 1 cm de ancho. Agregar la mitad del vino de la receta (250 cc) y cocinar durante unos 20 min. Luego agregar los choritos y el resto del vino blanco, cocinar unos 10 min. a olla tapada. Si falta líquido puede agregar algo de agua caliente, servir en un librito agregar perejil picado, un gajo de limón y acompañar con el pebre en un pocillo a parte.

Pebre:

Cochayuyo después de dejarlo remojando de un día por el otro cocinar en agua hasta que este blando, tomate, cilantro, ají y la mitad de la cebolla picada fina, mezclar y condimentar con aceite de oliva, vinagre de manzana, sal y pimienta.

Tostones al Ajo:

Cortar pan de campo en tiras gruesas, dorar en aceite de oliva o colocar en el horno por unos 5 minutos luego condimentar con ajo en polvo y pimienta.







APOYADO POR



GOBIERNO REGIONAL DE LA ARAUCANÍA



Chile en marcha

