



## *Recetario ibérico*

*Disfruta con Montesierra  
de tu carne de bellota  
durante la Montanera*





## COSTILLAS



Las costillas de cerdo ibérico es el corte del cerdo que se saca de la parte del cerdo con el mismo nombre. Se trata de una pieza que alterna sabrosa y suave carne con hueso. Se trata de una pieza muy versátil perfecta para preparar de muchas formas, tanto en trozos como en costillares completos dependiendo del tipo de preparación. Se trata de un corte de carne muy económico, pero no por ello menos delicioso.

### PERFECTO PARA

*Las costillas ibéricas son perfectas tanto para la barbacoa por su sabor intenso y suavidad al comer, como para guisos, ya que aportan un gran sabor a ingredientes como la patata o el arroz. Combina perfectamente con salsas de sabor fuerte, picante o de fondo ahumado así como en sabores más gentiles como la miel o las hierbas aromáticas.*



## Costillas ibéricas adobadas al horno

Las costillas ibéricas adobadas son una de las formas más populares para hacerlas al horno ya que son fáciles de preparar y tanto los mayores como los más pequeños las adoran.

### INGREDIENTES



*Dos trozos de costilla de cerdo ibérico Montesierra de medio kilo*



*Media cucharada de comino*



*Una cucharada de orégano*



*Una cucharada de tomillo*



*Una cucharada de pimentón dulce*



*Un vaso de vino blanco seco*



*Medio vaso de aceite de oliva virgen extra*



*Sal y pimienta*

### ¿CÓMO SE HACE?

En un mortero, vamos a poner todas las especias: el comino, el orégano, el tomillo y el pimentón junto a la sal y la pimienta. Majamos todo muy bien para extraer todos los aromas y sabores, y añadimos aceite de oliva en abundancia (al menos medio vaso). Mezclamos todo bien y con ayuda de un pincel impregnamos las costillas generosamente. Tapamos y las dejamos en la nevera.

Para que esta receta quede en su punto, es muy importante adobar las costillas por lo menos durante 12 horas. Por eso, si es posible, prepáralas el día anterior y así tendrán tiempo de impregnarse de todos los sabores.

Para hacer las costillas en el horno, precalentamos a 190 grados y metemos las costillas en una bandeja grande. Las dejamos que se cocinen durante 20 minutos con el adobo (no tiramos nada). Cuando pase ese tiempo, añadiremos a la bandeja el vino y lo dejaremos al menos media hora más. Si queremos que queden bien tostadas por fuera, los últimos cinco minutos activaremos el grill. ¡Y listas para servir!

### EL CONSEJO

*Para conseguir un sabor más intenso, durante la noche deja las costillas adobando dentro de una doble capa de papel de aluminio.*





## CHULETAS DE LOMO



Las chuletas de cerdo son uno de los cortes más famosos. Se trata de la parte del espinazo por lo que aunque se presenta con hueso, tiene una gran porción de carne bastante magra. Las chuletas ibéricas encantan tanto a niños como a mayores porque son fáciles de comer y tienen un delicioso sabor.

### PERFECTO PARA

*La mejor forma de cocinar las chuletas de lomo es la plancha marinadas. Se trata de una preparación deliciosa que además ayuda a la carne a retener sabor y jugosidad. Para ello, las chuletas de lomo se combinan genial con el limón, la pimienta y el pimentón, las hierbas aromáticas y el vino blanco. .*



## Chuletas de lomo ibéricas marinadas a las finas hierbas

Marinar las chuletas es una de las mejores formas de conseguir sabor sin añadir grasa a tus chuletas de cerdo ibérico. Con una mezcla de finas hierbas conseguimos un sabor exquisito para triunfar en cualquier comida, cena o incluso barbacoa.

### INGREDIENTES



1 kilo de chuletas de cerdo ibérico Montesierra



Cuatro cucharadas de finas hierbas



Tres cucharadas de aceite de oliva

### ¿CÓMO SE HACE?

Las chuletas de cerdo a las finas hierbas son muy fáciles de preparar. Simplemente mezclaremos las finas hierbas con el aceite de oliva y con la ayuda de un pincel, impregnaremos las chuletas de cerdo con ellas.

Después, en una parrilla muy caliente o en la barbacoa (a gusto del consumidor) dejaremos que se hagan durante un par de minutos por cada lado. Una vez que se doren, ¡estarán preparadas para comer!

### EL CONSEJO

*Para añadir un toque fresco a la hora de servir, puedes añadir un poco de cebollino picado encima de las chuletas.*





## SOLOMILLO



El solomillo ibérico es uno de los cortes que se consideran más selectos del cerdo ibérico que se encuentra por debajo del lomo ya que no posee ningún tipo de hueso y es una carne suave al paladar. Además, se trata de una de las piezas con menos grasa del cerdo siendo también una de las más recomendadas para dietas bajas en calorías.

### PERFECTO PARA

*La forma más popular de cocinar el solomillo de cerdo es sin duda con todo tipo de salsas. El solomillo se puede cocinar con todo tipo de ingredientes: quesos fuertes y suaves (es muy popular con salsa de roquefort), vinos y licores de todo tipo (incluso dulces), al whisky, al P.X., encebollado, verduras y frutas, etc.*



## Solomillo ibérico en salsa al Pedro Ximénez

Esta receta de solomillo ibérico es una fantástica forma de elaboración para festividades y momentos especiales. Se trata de una de las recetas más populares para preparar el solomillo en Andalucía, ¡todo un acierto si quieres impresionar a tus comensales!

### INGREDIENTES



2 solomillos de cerdo ibérico Montesierra



2 cebollas



Medio vasito de vino Pedro Ximénez



Un vaso de agua



80 gramos de pasas



30 gramos de piñones



Pimienta, sal



Aceite de oliva virgen extra

### ¿CÓMO SE HACE?

El primer paso para elaborar esta receta es sellar los solomillos. Por eso, vamos a cortarlos en rodajas de unos dos centímetros que pondremos en una cazuela con aceite caliente. Dejaremos que se doren por fuera, pero sin dejarlos demasiado tiempo como para que se hagan por dentro. Retiramos de la cazuela y los reservamos en una fuente.

Por otro lado, dejaremos las pasas en remojo para que estén durante al menos 15 minutos.

En la misma cazuela que hemos usado para sellar la carne, pocharemos la cebolla picada muy muy fina. Una vez que la cebolla se poche y se ponga marrón (es importante, ya que si no se dora bien la salsa perderá color), entonces añadiremos los piñones. Rehogaremos todo junto durante un par de minutos. Cuando veamos que los piñones también se han tostado junto a la cebolla, es el momento de añadir las pasas, que habremos sacado del agua, y dejamos rehogando otro par de minutos.

Ahora añadimos el vino y dejamos que cueza para que se evapore el alcohol y añadimos el agua. Cuando vuelva a empezar a hervir, entonces introduciremos los medallones de solomillo y dejamos cocinar con la tapa puesta un mínimo de 40 minutos a fuego suave.

### EL CONSEJO

*Si a la hora de sacar el solomillo ves que la salsa ha quedado muy líquida, saca la carne y ponla a fuego fuerte durante unos segundos para que reduzca. Si por el contrario, queda demasiado espesa, siempre puedes aligerarla con un par de cucharadas de agua.*







La presa es la parte de la carne que se encuentra entre el cabecero de lomo y la paleta. Al ser una zona que tiene mucho movimiento, se trata de una carne fibrosa pero también jugosa gracias a las vetas de grasa intramuscular que posee.

#### PERFECTO PARA

*Las características de la presa la hacen una de las mejores opciones para cocinarla a la brasa o a la parrilla, simplemente con un poco de sal o pimienta debido a que agradece las cocciones cortas (para guisos es mejor utilizar otros cortes de cerdo ibérico).*



## Presas ibéricas a la plancha con patatas panaderas

La presa ibérica uno de los cortes que mejor quedan cuando la preparamos a la plancha o a la brasa. Para que quede en su punto solo hay que seguir algunos pasos muy fáciles.

#### INGREDIENTES



1 pieza de presa ibérica Montesierra



Dos patatas medianas



Media cebolla



Dos pimientos verdes



Medio vaso de vino



Aceite de oliva virgen extra



Pimienta, sal

#### ¿CÓMO SE HACE?

Antes de poner la presa en la plancha, prepararemos las patatas. Para ello, simplemente vamos a cortar las patatas en rodajas como de medio centímetro, así como la cebolla y el pimiento. En una bandeja de horno, extendemos las rodajas de patata con un poco de aceite y sal. Luego ponemos encima la cebolla y el pimiento, añadimos un poquito de pimienta por encima y vertemos el vino.

Para conseguir que queden blandas y jugosas, taparemos la bandeja con papel de aluminio y la introduciremos en el horno a 180 grados unos 25 minutos. Pasado este tiempo, retiraremos el papel de aluminio y dejaremos las patatas en el horno unos diez minutos más, hasta que estén doraditas por encima.

Para preparar la carne, cortaremos la presa en filetitos lo más fino que podamos. A la hora de ponerla al fuego, no vamos a añadir grasa, ya que la misma carne será la que aporte ese punto. La presa debemos ponerla a fuego fuerte para que la cocción no sea muy larga y poder conseguir un resultado dorado y crujiente por fuera. Así, ponemos la presa en la plancha y cuando se haya dorado por un lado le damos la vuelta. Cuando esté listo, retiramos y servimos junto a las patatas.

Se trata de una comida sencilla y muy fácil de hacer que encantará tanto a mayores como a pequeños: ¿a qué esperas para prepararla?

#### EL CONSEJO

*Lo mejor para servir una buena carne a la plancha es hacerlo en el momento. No esperes para comer, una vez preparado, ¡directamente a la mesa!*





SECRETO



La suavidad del secreto ibérico es sin duda una de sus características más importantes. Este corte se realiza del extremo superior de la falda muy cerca de la cabeza del lomo por lo que es un corte limpio, poco graso y sabrosísimo.

PERFECTO PARA

*Gracias a su sabor con mucha personalidad, el secreto ibérico es el perfecto acompañamiento para hacer arroces casi de cualquier tipo.*



## Arroz con secreto ibérico y setas

Por su sabor y jugosidad, el secreto ibérico es una de las mejores piezas para elaborar arroces. Gracias a esta receta podemos elaborar una fantástica receta muy completa que puedes servir como plato único.

### INGREDIENTES



300 grs. de secreto ibérico Montesierra (trozos pequeños)



250 gramos de boletus



Dos tomates grandes



Un pimiento rojo asado



Una cucharadita de pimentón



Arroz bomba



Caldo de verduras



Sal y Aceite de oliva virgen extra

### ¿CÓMO SE HACE?

En una cazuela grande, pondremos tres cucharadas de aceite de oliva a calentar a fuego medio. Una vez que esté caliente, añadiremos los boletus cortados en trozos como de medio centímetro así como el pimiento y la carne. Una vez que se haya refrito todo y el secreto ibérico haya empezado a dorarse, añadiremos los tomates pelados y cortados en trozos.

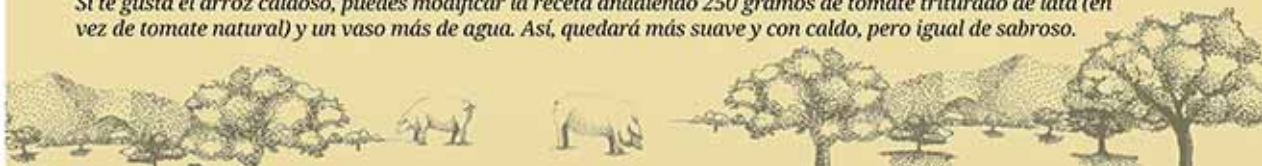
En este punto bajamos el fuego y lentamente dejamos que se rehogue todo junto y suelte bien los sabores durante unos cinco minutos. Una vez que se haya reducido un poco el agua de los tomates, es hora de añadir el arroz. Añadiremos dos puñados de arroz colmado por persona.

Rehogamos todos los ingredientes con el arroz durante aproximadamente un minuto, hasta que éste se impregne bien de todos los sabores y aromas de la cazuela. En este momento, añadiremos la cucharadita de pimentón, daremos un par de vueltas y añadiremos agua caliente hasta cubrir el arroz. En este momento añadiremos sal al gusto.

Para conseguir el punto perfecto, dejaremos cocinando el arroz unos 18 minutos dejando reposar cinco minutos con la tapadera puesta antes de servir.

### EL CONSEJO

*Si te gusta el arroz caldoso, puedes modificar la receta añadiendo 250 gramos de tomate triturado de lata (en vez de tomate natural) y un vaso más de agua. Así, quedará más suave y con caldo, pero igual de sabroso.*





## CARRILLADA



Es uno de los cortes de carne del cerdo más melosos. Como es uno de los músculos más trabajados (músculos masticadores del cerdo) posee la característica de ser muy jugosa y gelatinosa.

### PERFECTO PARA

*Sin duda la mejor forma de cocinar las carrilladas es estofadas. Además, como necesitan mucha cocción lenta, la carrillada adquiere el sabor de los ingredientes elegidos. Como recomendación, el vino tinto y las verduras como la cebolla o las zanahorias ofrecen resultados espectaculares.*



## Carrilleras ibéricas con vino tinto

Las carrilleras ibéricas ofrecen un resultado fantástico y muy suave. Si están bien preparadas se desharán tanto en el plato como en paladar con un sabor único.

### INGREDIENTES



1 kilo de carrilleras ibéricas Montesierra



100 gramos de harina



700 ml de vino tinto



Media cucharada de romero



Media cucharada de tomillo



Una cucharada de azúcar moreno



Un puerro y 3 zanahorias grandes



Aceite de oliva virgen extra

### ¿CÓMO SE HACE?

Lo primero que vamos a hacer, será poner la harina en un plato y salpimentar las carrilleras. Luego, las pasaremos por la harina y las pondremos a freír a fuego fuerte para sellarlas bien. Una vez que estén doradas, las reservaremos en un plato y continuamos preparando la salsa.

En una sartén ponemos el vino tinto con el tomillo, el romero y el azúcar a fuego muy lento para que no llegue a hervir durante diez minutos. Removemos con una cuchara de madera para que el vino se infusione y recoja los sabores de las hierbas. Una vez hayamos hecho esto, reservamos el vino. En la misma cazuela donde hemos infundado el vino, ponemos un par de cucharadas del aceite que usamos para freír la carne y añadimos la cebolla muy picadita así como puerro y la zanahoria en taquitos pequeños. Sofreímos bien todo durante 20 minutos removiendo con la cuchara de madera de vez en cuando.

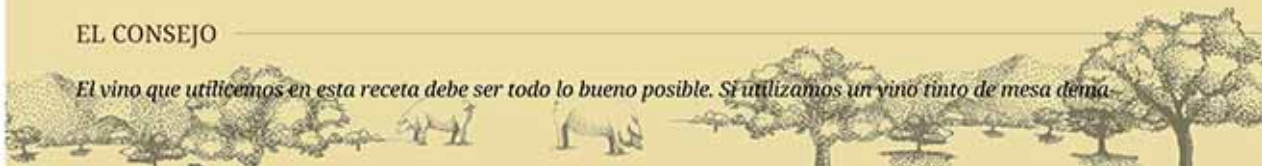
Una vez que estén listas y tiernas las verduras, añadiremos el vino tinto infundado que habíamos preparado. Salpimentamos al gusto y removemos. Con una batidora, batiremos la salsa hasta que quede fina.

En una olla, dispondremos las carrilleras sin que estén una encima de otras, y echaremos la salsa. Ponemos a cocer a fuego lento, muy lento, durante un mínimo de una hora hasta que la carne quede muy tierna y prácticamente se deshaga.

Para decorar, podemos utilizar una ramita de romero o tomillo, y dar un toque sofisticado.

### EL CONSEJO

*El vino que utilicemos en esta receta debe ser todo lo bueno posible. Si utilizamos un vino tinto de mesa dema-*





PLUMA



La pluma es una de las carnes más apreciadas ya que cada cerdo solo posee dos plumas de unos 80 o 100 gramos cada una. Se trata de una pieza superficial que se encuentra entre las paletillas del animal, por lo que no es un músculo muy trabajado y tiene una textura equilibrada entre carne y veta de grasa.

#### PERFECTO PARA

*La mejor amiga de la pluma ibérica es sin duda la plancha. Queda perfecta si se cocina a fuego fuerte quedando "churruscada" por fuera y tierna y jugosa por dentro. No se aconseja cocinar demasiado. Se puede acompañar con otros productos "gourmet", como por ejemplo el foie, el vino tinto y las setas.*



## Pluma ibérica con foie y crema de almendras

Si quieres preparar una cena especial pero no tienes mucho tiempo o no eres muy cocinista, entonces has encontrado la receta perfecta. Queda buenisima y hecha como por un gran chef, sin necesidad de complicarte demasiado la vida.

#### INGREDIENTES



300 gramos de pluma ibérica  
Montesierra en filetitos



100 gramos de foie de pato



50 gramos de nata  
para cocinar



150 grs de almendras  
tostadas sin sal



Una cucharadita  
de aceite de oliva



Una cucharada de azúcar



Sal en escamas

#### ¿CÓMO SE HACE?

Para preparar la crema de almendras, comenzamos calentando la nata con el azúcar en un cazo a fuego lento. Mientras tanto, picamos las almendras hasta hacerlas polvo con una picadora y la añadimos a la nata. Removemos bien y dejamos reposar.

Con cuidado, cortaremos el foie en rodajas de un centímetro y los filetes de pluma finos. En una sartén ponemos los filetes y cuando estén dorados por ambos lados, los ponemos en el plato. Luego, pasamos el foie vuelta y vuelta ayudándonos de una espátula para que no se rompa. No debemos dejarlo más de cinco segundos por cada lado.

Colocamos los filetes de pluma en el plato y encima el foie. La crema de almendras se puede llevar servida por encima o poner al lado un recipiente para que cada comensal añada la salsa al gusto.

#### EL CONSEJO

*Si quieres darle un toque más especial aún, además del azúcar, puedes añadir a la nata un chorrito de vino Pedro Ximénez. Conseguirás un toque más dulce todavía y con aroma a pasas.*

