

12 recetas para compartir con familia y amigos.

- 01. Pimientos del piquillo con morcillas El Piñonero.*
- 02. Pulgas rellenas con nuestros embutidos curados.*
- 03. Tostas de lomo de orza El Piñonero con alioli.*
- 04. Huevos al plato con jamón y chorizos El Piñonero.*
- 05. Morcillas El Piñonero con piñones y huevos revueltos.*
- 06. Jamón cocido El Piñonero a la pimienta.*
- 07. Pinchos de chistorra El Piñonero con pimientos.*
- 08. Longaniza fresca El Piñonero al vino.*
- 09. Cochinillo asado.*
- 10. Codillo de cerdo asado con patatas.*
- 11. Cinta de lomo a la sal.*
- 12. Cabezón de cerdo relleno.*

01. Pimientos del piquillo con morcillas El Piñonero.

Un plato con el que convencerá en el comienzo de una comida, original, rápido y sobre todo...rico.

Ingredientes:

Una lata de pimientos del piquillo

Calabacines

Bechamel

Morcillas El Piñonero

Aceite de oliva

Preparación:

Se pelan, trocean y sofríen los calabacines en aceite de oliva. Se abren las morcillas y se aparta la piel, mezclándolas en la sartén con los calabacines. Se hace una bechamel suave que se incorpora al sofrito anterior, mezclándolo todo. Se rellenan los pimientos con el sofrito creado, y se cierran con un palillo.

02. Pulgas rellenas con nuestros embutidos curados.

Para tomar a cualquier hora, acompañar otros platos o como aperitivo. No se equivocará e incluso contentará a los más pequeños.

Ingredientes:

Pan de Viena o de leche.

Salchichón, Chorizo o Lomo embuchado El Piñonero

Queso para untar

Preparación:

Se abre el pan por la mitad, se unta con queso tipo Filadelfia, y se rellena con las rodajas de nuestros embutidos curados.



03. Tostas de lomo de orza El Piñonero con alioli.

Ideal como aperitivo, para degustar con una cerveza bien fría o un buen vino tinto, pocos se resistirán a picar de esta tapa.

Ingredientes:

*Lomo de orza El Piñonero
Pan tostado o tostadas redondas*

Preparación:

Se saca el trozo de lomo y se escurre el aceite, cortándolo en láminas de grosor al gusto. Se elabora el alioli, al igual que una mahonesa, pro añadiendo ajo al gusto.

Se tuesta el pan, o se utilizan tostadas ya hechas. El pan se unta con el alioli y encima se pone el lomo de orza.

04. Huevos al plato con jamón y chorizos El Piñonero.

Un buen segundo plato, o incluso como plato único. Le garantizamos que con un buen pan de pueblo, hará las delicias de sus comensales.

Ingredientes:

*Tomate frito
Guisantes (1 bote pequeño)
Pimiento morrón
Trocitos de jamón en tacos El Piñonero
2 huevos
Chorizos El Piñonero
Aceite de oliva*

Preparación:

Se trocea el chorizo, el pimiento, el jamón en tacos pequeños, se mezcla todo, y se añaden los guisantes, aceite de oliva y sal.

En una cazuela pequeña de barro (individual), se pone todo junto, y se mete en el horno a 200°. Cuando el aceite empiece a hervir, se le añaden 2 huevos y se vuelve a poner todo en el horno hasta que los huevos se cuajen.

05. Morcillas El Piñonero con piñones y huevos revueltos.

Sin necesidad de complicarse con laboriosos platos. En diez minutos, dispondrá de un jugoso entrante para todos. La sencillez de un plato con el que no defraudará.

Ingredientes:

Morcillas El Piñonero

Piñones

Huevos

Aceite de oliva

Preparación:

Poner al fuego una sartén con aceite de oliva. Se les quita la piel a las morcillas, y se ponen en la sartén, añadiendo los piñones. Cuando éstos estén dorados, se les añaden los huevos por encima y se mezcla todo convenientemente. Si se cree necesario, se le puede añadir una pizca de sal.

06. Jamón cocido El Piñonero a la pimienta.

Para tomar a cualquier hora del día, ya sea sólo o acompañado de otros platos. Un bocado ligero pero exquisito, con la suavidad de nuestro jamón cocido.

Ingredientes:

Jamón cocido El Piñonero

Pimienta

Aceite de oliva

Preparación:

Una receta muy sencilla de preparar pero que aumenta la jugosidad del jamón cocido, haciéndolo, simplemente, perfecto. Para ello, pida las lonchas un poco más gordas de lo normal, extiéndalas sobre un plato, y espolvoree pimienta negra molida por encima al gusto, añadiendo por encima unas cucharadas de aceite de oliva.

07. Pinchos de chistorra El Piñonero con pimientos.

¿Quién no ha sentido la necesidad de coger un poco más? Eso es exactamente lo que le sucederá con esta tapa. No podrá resistirse a repetir... Le recomendamos que sea acompañado de un tinto joven o una cerveza bien fría.

Ingredientes:

*Chistorra El Piñonero
Pimientos verdes
Pan
Aceite de oliva*

Preparación:

Se fríen los pimientos en una sartén con aceite de oliva, siempre a fuego lento para que salgan bien jugosos. Se trocea la chistorra en trozos de unos cinco centímetros y se fríe en el aceite de los pimientos. Se tuestan unas rebanadas pequeñas de pan, y se pone encima el pimiento frito y luego el trozo de chistorra. Es recomendable que se consuma cuando la chistorra está todavía caliente.

08. Longaniza fresca El Piñonero al vino.

Lo bueno puede mejorarse, con algo de tiempo y un poco de vino blanco de La Mancha, con el único problema de que hubiera deseado comprar más pan...

Ingredientes:

*Longaniza fresca El Piñonero
Cebolla
Vino blanco
Aceite de oliva*

Preparación:

Se pone en una sartén aceite de oliva, y se sofríe una cebolla previamente picada. Se añaden a la sartén las salchichas que se consideren necesarias (según los comensales), y un vaso de vino blanco, dejando que el conjunto se fría a fuego lento, hasta que se consuma el vino y las salchichas tomen un tono dorado.

09. Cochinito asado.

Ingredientes:

*1 cochinito
Sal y laurel
Manteca de cerdo
1 vaso de vino
Pimienta negra
1 pimiento rojo y otro verde
Hierbas aromáticas (al gusto)*

Preparación:

Se parte el cochinito por la mitad y se salpimenta, dejándolo unas 2 horas de reposo. Se unta por dentro y por fuera con manteca de cerdo (otra posibilidad es untarlo con una mezcla de manteca y ajo triturado), y se pone en la cazuela de barro, en la que previamente hemos hecho una cama con las ramas y hojas de laurel. El cochinito se pondrá con la piel hacia arriba. Se mete al horno y se rocía de vez en cuando con el jugo que va desprendiendo.

Pasada una hora y media aproximadamente, se le da la vuelta y se rocía con el vaso de vino además de añadirle los pimientos. Se vuelve a introducir en el horno hasta que se ase completamente. Mientras esté metido en el horno, es conveniente que se rocíe de vez en cuando con su propio caldo.

10. Codillo de cerdo asado con patatas.

Ingredientes:

*Codillos
Sal
Aceite de oliva
Pan rallado
Cebolla
Zanahoria
Patatas
Ajos
Pimienta negra
Vino blanco*

Preparación:

Se ponen los codillos con la pimienta, la cebolla en rodajas, los ajos, la sal, la zanahoria y el vino en una olla rápida durante unos 30 o 40 minutos. En la cazuela del horno, poner pan rallado y las patatas con un poco de aceite (si se desea se puede poner de guarnición alguna otra verdura como berenjena, calabacín, pimiento). Cuando los codillos estén a medias de hacer, se incorporan a la cazuela del horno con su caldo y se mete todo al horno, dejando que se termine de hacer hasta que los codillos estén bien dorados.

11. Cinta de lomo a la sal.

Ingredientes:

*Sal de hornear de 2 a 3 kg.
750 gramos de cinta de lomo de cerdo en una pieza
3 cucharadas soperas de aceite de oliva
Pimienta negra molida al gusto*

Preparación:

Mojar la sal gorda con unas cuantas cucharadas de agua y trabajarla hasta que se llegue a formar una masa.

Untar el lomo de cerdo con la pimienta y el aceite de oliva. Colocar la mitad de la sal en una fuente rectangular y no muy grande. A continuación ponemos el lomo encima y lo recubrimos con la sal restante. Poner en el horno precalentado a 200° C, durante unos 50 o 60 minutos, hasta observar que se ha formado una costra dura con la sal.

Romper la costra de sal y disponer el lomo sobre una tabla de madera, cortando rodajas finas, y acompañarlo en plato con ensalada u otra guarnición al gusto.

12. Cabezón de cerdo relleno.

Ingredientes:

*1 cabezón de cerdo
2 huevos cocidos
Jamón cocido El Piñonero
Jamón curado El Piñonero
Piñones
Ciruelas pasas*

Preparación:

Se abre el cabezón por la mitad sin terminar de cortarlo. Se salpimenta y se deja reposar en el frigorífico unas 24 horas. Se hace la mezcla con los huevos duros, jamón cocido, jamón curado, ciruelas pasas y los piñones. Se rellena el cabezón y lo atamos bien. Se pone en una cazuela y se le añade aceite de oliva y vino, y se pone en el horno precalentado a 200° C, hasta que se ase a nuestro gusto.

De vez en cuando, es conveniente darle la vuelta al cabezón e ir rociándolo con su caldo.