

kiwilimón

PIERNAS Y LOMOS

para Navidad



PRESENTADO POR:

JADE COOK®

LOMO al curry



LOMO al curry

TIEMPO: 1 H 30 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

PARA EL LOMO

- un poco de aceite de oliva
- 500 g de lomo de cerdo (*rebanado*)
- sal y pimienta al gusto

PARA LA SALSA

- un poco de aceite de oliva
- 1 cdtá. de ajo (*finamente picado*)
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de paprika
- 2 cdas. de puré de tomate
- 200 ml de leche de coco
- 1 cda. de curry
- sal y pimienta al gusto

PARA DECORAR

- 1 naranja (*en medialuna*)
- suficiente romero

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente puré de papa

PREPARACIÓN

1. Para el lomo: en una sartén de la batería **Jade Chef®**, calienta un poco de aceite de oliva y coloca las rebanadas de lomo por partes, salpimenta y cocina 5 minutos de cada lado hasta que estén doradas. Retira del fuego.
2. Para la salsa: en la misma sartén **Jade Chef®**, añade el ajo y la cebolla y cocina hasta acitronar. Agrega la paprika, el puré de tomate, la leche de coco y el curry. Sazona con sal y pimienta y mezcla perfectamente. Cocina 2 minutos.
3. Agrega el lomo de cerdo y cocina 15 minutos hasta que hierva y el lomo esté bien cocido. La salsa tendrá una consistencia semiespesa.
4. Sirve rebanadas de lomo en un plato y baña con la salsa de curry. Decora con naranja y romero y acompaña con puré de papa.

PIERNA MECHADA

a la naranja



PIERNA MECHADA

a la naranja

TIEMPO: 2 H 30 MIN

DIFICULTAD: ALTA

PORCIONES: 4

PARA LA MARINADA

- ½ taza de jugo de naranja
- 1 taza de vino blanco
- suficiente romero
- 2 dientes de ajo
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA MECHAR LA CARNE

- 1 pierna de cerdo (1 kg)
- ½ taza de nuez (tostada)
- ½ taza de almendra (tostada)
- ½ taza de arándanos (deshidratados)

PARA EL GLASEADO

- 1 taza de jugo de naranja
- ¼ taza de miel maple
- ¼ taza de azúcar
- 1 cda. de paprika

PARA DECORAR

- suficiente romero

PREPARACIÓN

1. Para la marinada: en un bowl, agrega el jugo de naranja, el vino blanco, las ramitas de romero y el ajo. Sazona con sal y pimienta. Mezcla muy bien y reserva.
2. En una sartén de la batería **Jade Chef®** previamente engrasada, coloca la pierna de cerdo, vierte la marinada y tapa. Marina 1 hora.
3. Mecha la pierna introduciendo la nuez, la almendra y los arándanos. Reserva.
4. Para el glaseado: en un bowl, añade el jugo de naranja, la miel maple, el azúcar y la paprika. Mezcla perfectamente. Barniza la pierna mechada con el glaseado cubriendo perfectamente.
5. Hornea en el **Max Kalorik®** a 180 °C por 40 minutos. Puedes volver a barnizar después de 30 minutos de cocción. Para saber que la pierna está bien cocida, verifica que llegue a 63 ° C con un termómetro.
6. Sirve rebanadas de pierna sobre una tabla y decora con más glaseado y romero.

LOMO al pastor



LOMO al pastor

TIEMPO: 5 H

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

PARA EL LOMO

- 1 lomo de cerdo
(3 kg, entero y abierto)
- 1 piña (entera y pelada)

PARA EL RELLENO

- ½ taza de cebolla o queso crema (en tiras)
- 1 ½ tazas de tocino

PARA LA MARINADA

- 1 taza de jugo de naranja agria
- ¼ taza de achiote
- 4 chiles guajillo
- 2 chiles ancho
- 2 chiles chipotle
- 1 taza de cebolla
- 4 clavos
- 3 pimientas
- 3 dientes de ajo
- ¼ taza de vinagre

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente salsa de piña asada
- suficiente encurtido de cebolla y cilantro

PREPARACIÓN

1. En una tabla, coloca el lomo y agrega la piña. Envuelve la piña con la carne y sazona con sal y pimienta. Con ayuda de hilo de algodón, brida la carne. Reserva.
2. Para la marinada: licúa todos los ingredientes de la marinada hasta obtener una consistencia espesa. Reserva.
3. Vierte la marinada sobre la carne y deja reposar en refrigeración 2 horas.
4. Coloca el lomo sobre la cacerola de la batería **Jade Chef®** y hornea en el **Max Kalorik** por 2 horas a 170 °C. Reposa por 10 minutos antes de rebanar.
5. Sirve en un plato extendido, acompañado de una salsa de piña asada y decora con encurtido de cebolla y cilantro.

LOMO EN SALSA

de mango
y habanero



LOMO EN SALSA

de mango
y habanero

TIEMPO: 2 H 15 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

PARA LA SALSA

- un poco de aceite
- 1 diente de ajo
- 1/4 cebolla
- 3 chile habanero
- 1 taza de mango en almíbar
- 1 cdta. de vinagre de manzana
- 1 cda. de azúcar
- 1/4 taza de vino rosado
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA EL LOMO

- un poco de aceite vegetal
(para sellar)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA ACOMPAÑAR

- suficientes papas cambray
- 1/4 taza de perejil

PREPARACIÓN

1. Para la salsa de mango: en una cacerola de la batería **Jade Chef®** a fuego medio, calienta el aceite. Añade el ajo, la cebolla, el chile habanero, el mango, el vinagre de manzana, el azúcar y el vino rosado y cocina 3 minutos.
2. Licúa la preparación anterior y sazona con suficiente sal y pimienta. Cuela y reserva hasta su uso.
3. En una sartén **Jade Chef®** a fuego medio, vierte un poco de aceite. Coloca el lomo y sazona con sal y pimienta. Sella el lomo hasta que esté doradito. Hornea en el horno **Max Kalorik®** a 180 °C por 45 minutos. Puedes bañar el lomo con vino rosado para evitar que se seque.
4. Sirve en rebanadas, baña con la salsa de mango y acompaña con papas cambray y perejil.

MEDALLONES DE CERDO

en salsa de queso



MEDALLONES DE CERDO

en salsa de queso

TIEMPO: 1 H 20 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LOS MEDALLONES

- 3 cdas. de aceite vegetal
- 4 medallones de cerdo
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA LA SALSA DE QUESO

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cdtá. de ajo
(finamente picado)
- 1 taza de crema para batir
- 2 cdas. de harina
- 1 ½ tazas de queso manchego
(rallado)
- ¼ taza de perejil
(finamente picado)

PARA ACOMPAÑAR

- suficientes papas gajo

PARA DECORAR

- suficiente perejil

PREPARACIÓN

1. Para sellar los medallones: en una sartén de la batería **Jade Chef®** a fuego medio, calienta el aceite y coloca los medallones de cerdo. Salpimenta por ambos lados y cocina por 5 minutos de cada lado hasta que estén bien doraditos. Retira del fuego.
2. Para la salsa de queso: en la misma sartén, derrite la mantequilla. Agrega el ajo, la crema para batir y la harina y mueve constantemente para evitar grumos. Cocina 5 minutos. Cuando hierva, añade el queso manchego a fuego bajo y mezcla muy bien. Retira del fuego.
3. En un refractario, coloca los medallones y la salsa de queso y hornea en tu horno **Max Kalorik®** a 180 °C por 10 minutos.
4. Sirve en un plato hondo, acompaña con papas gajo y decora con perejil.

PIERNA AHUMADA

*con salsa picante
de durazno*



PIERNA AHUMADA

con salsa picante
de durazno

TIEMPO: 1 H 20 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

PARA LA SALSA DE DURAZNO

- 4 cdas. de mantequilla (en cubos)
- 1 cda. de ajo (finamente picado)
- 1/4 taza de cebolla (finamente picada)
- 2 cdas. de mostaza
- 1/4 taza de miel
- 2 cdas. de salsa inglesa
- 2 cdas. de jugo sazonador
- 1/4 taza de salsa cátsup
- 1/3 taza de chipotle adobado
- 1 taza de durazno en almíbar
- sal y pimienta al gusto

PARA EL LOMO

- 1/4 taza de jugo sazonador (para barnizar)
- 1/2 taza de mermelada de chabacano (para barnizar)
- 1 kg de pierna ahumada

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente puré de papa

PARA DECORAR

- 1/4 taza de cilantro
- suficiente durazno

PREPARACIÓN

1. Para la salsa de durazno: en una sartén de la batería **Jade Chef®** a fuego medio, derrite la mantequilla. Agrega el ajo, la cebolla, la mostaza, la miel, la salsa inglesa, el jugo sazonador, la salsa cátsup, el chipotle y el durazno. Integra muy bien todo y cocina 3 minutos. Reserva.
2. Licúa la preparación anterior y sazona con sal y pimienta. Obtendrás una consistencia espesa. Reserva hasta su uso.
3. Para el barnizado: en un bowl, mezcla el jugo sazonador con la mermelada de chabacano. Barniza la pierna ahumada cubriendo por completo. Hornea a 180 °C por 40 minutos en el horno **Max Kalorik®**.
4. Sirve en rebanadas y baña con la salsa de durazno. Acompaña con puré de papa y decora con cilantro y durazno.

LOMO

a la mostaza
y miel



LOMO a la mostaza y miel

TIEMPO: 1 H 15 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

PARA LA SALSA

- ½ taza de mostaza antigua
- ¼ taza de mostaza
- 1 taza de miel de abeja
- 1 taza de vino blanco seco
- ½ taza de jugo de naranja
- ¼ taza de mantequilla (derretida)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA EL LOMO

- 1 ½ kg de lomo de cerdo (*limpio*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA DECORAR

- suficiente tomillo fresco

PARA ACOMPAÑAR

- suficientes papas cambray al horno

PREPARACIÓN

1. En un bowl, agrega la mostaza antigua, la mostaza, la miel, el vino blanco, el jugo de naranja, la mantequilla, sal y pimienta y mezcla con ayuda de un batidor globo. Reserva.
2. Coloca el lomo sobre una tabla de madera y sazona con sal y pimienta. Coloca el lomo en la batería **Jade Chef®** y cocina a fuego medio alto por 5 minutos. Baña con la salsa de mostaza y miel. Tapa con aluminio y marina por 30 minutos.
3. Coloca en el horno eléctrico **Max Kalorik®** y hornea a 180 °C por 1 hora.
4. Retira del horno, deja reposar por 10 minutos y corta sobre una tabla de madera. Coloca nuevamente en la sartén **Jade Chef®** y decora con tomillo fresco. Acompaña con papas cambray al horno.

PIERNA AL HORNO

con romeritos



PIERNA AL HORNO

con romeritos

TIEMPO: 1 H 40 MIN

DIFICULTAD: ALTA

PORCIONES: 8

PARA COCER LOS ROMERITOS

- 1 kg de romeritos (*limpios*)
- suficiente agua
- sal al gusto
- suficiente agua con hielo

PARA PREPARAR LOS ROMERITOS

- ½ kg de mole en pasta
- 1 ½ L de agua

PARA LA PIERNA

- 2 ½ kg de pierna de cerdo (*limpia y entera*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- ½ kg de papas cambray (*en mitades*)

PREPARACIÓN

1. En una olla, pon agua a hervir y sazona con sal. Agrega los romeritos y cocina por 10 minutos. Cuela y coloca en agua con hielo para detener la cocción y mantener los romeritos de un verde brillante. Reserva.
2. En una olla, agrega la pasta de mole y el agua poco a poco mezclando muy bien para disolverlo y evitar grumos. Cocina por 5 minutos. Rectifica sazón, agrega los romeritos previamente colados y cocina por 10 minutos. Reserva.
3. Sobre una tabla, coloca la pierna de cerdo y sazona con sal y pimienta. Coloca en la sartén de la batería **Jade Chef®** y baña con los romeritos. Coloca las papas cambray alrededor, tapa con aluminio y hornea en el horno **Max Kalorik®** a 180 °C por 60 minutos.
4. Retira del horno y rebana en una tabla de madera. Coloca en la sartén **Jade Chef®** y baña con romeritos.

LOMO RELENDO

de frutos secos



LOMO RELLEN

de frutos secos

TIEMPO: 2 H 25 MIN

DIFICULTAD: ALTA

PORCIONES: 8

PARA EL RELLENO

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 cdtá. de ajo (*finamente picado*)
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- ½ taza de arándanos deshidratados
- ½ taza de pasas sin hueso
- ½ taza de nueces (*finamente picadas*)
- ½ taza de almendras (*sin cáscara, fileteadas*)
- ½ taza de cacahuates (*pelados*)
- ½ taza de manzana
(deshidratada, *picada en cubos pequeños*)
- ½ taza de chabacano
(deshidratado, *picado en cubos pequeños*)
- sal y pimienta al gusto
- ½ taza de vino blanco

PARA EL LOMO

- 1 lomo de cerdo (3 kg, abierto)
- sal y pimienta al gusto

PARA BARNIZAR Y BAÑAR

- 1 taza de mantequilla (*suave*)
- ½ taza de mermelada de naranja
- suficiente vino blanco

PARA DECORAR

- ½ taza de frutos secos
- suficiente menta
- suficiente romero

PREPARACIÓN

1. Para el relleno: en una sartén de la batería **Jade Chef®** a fuego medio, calienta un poco de aceite y cocina el ajo y la cebolla hasta acitronar. Añade los arándanos, las pasas, las nueces, las almendras, los cacahuates, la manzana y el chabacano. Sazona con sal y pimienta.
2. Agrega el vino blanco y cocina 10 minutos hasta que los sabores se integren perfectamente y el líquido haya reducido. Retira del fuego y reserva.
3. Salpimenta el lomo de cerdo por ambos lados, coloca el relleno, enrolla y brida.
4. Barniza con mantequilla y mermelada de naranja y baña con más vino blanco. Hornea en el horno **Max Kalorik®** a 180 °C por 45 minutos. Tapa con papel aluminio.
5. Coloca rebanadas de lomo en un plato y decora con frutos secos, hoja de menta y romero.

LOMO en salsa de almendra



LOMO

en salsa
de almendra

TIEMPO: 1 H 25 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 8

PARA LA SALSA

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 taza de cebolla (*en cuartos*)
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de almendras (*sin piel*)
- 2 tazas de jitomate (*en mitades*)
- 6 chiles de árbol
(*sin semillas, hidratados*)
- 2 chiles guajillo
(*sin semillas, hidratados*)
- 1 taza de agua
- sal y pimienta al gusto

PARA EL LOMO

- 2 kg de lomo de cerdo
(*limpio, sin grasa*)
- sal y pimienta al gusto
- 2 cdas. de aceite vegetal

PARA DECORAR

- 1/2 taza de almendras (*fileteadas*)

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente ensalada

PREPARACIÓN

1. En una cacerola con mango **Jade Chef®** derríta la mantequilla, agrega la cebolla y el ajo y cocina por 2 minutos hasta dorar ligeramente. Agrega las almendras y dora por 5 minutos. Retira del sartén.
2. Agrega a la cacerola con mango **Jade Chef®** el jitomate, el chile de árbol y el chile guajillo y cocina por 5 minutos. Retira y reserva.
3. Licúa la cebolla, el ajo, las almendras, el jitomate, el chile de árbol, el chile guajillo, agua, sal y pimienta por 2 minutos hasta obtener una salsa tersa. Reserva.
4. Sobre una tabla, sazona el lomo con sal y pimienta. Reserva.
5. En una sartén **Jade Chef®**, calienta el aceite a fuego medio, agrega el lomo y sella por ambos lados. Baña con la salsa, tapa con aluminio y hornea en el horno eléctrico **Max Kalorik®** a 180 °C por 1 hora.
6. Retira el lomo del horno, rebana sobre una tabla y coloca en un plato extendido. Baña con la salsa y espolvorea con las almendras. Acompaña con ensalada.