

FORMULARIO III GASTRO-PATAGONÍA WORKSHOP:

NOMBRE COCINERO: Miriam Yunge Rojas

NOMBRE DE LA RECETA: Gelatina de Menudencias de cerdo y verduras, acompañada de berros silvestres en vinagreta de manzana.

TIPO DE RESCATE (RECETA, O PRODUCTOS: Receta

RECETA DE ORIGEN (CRIOLLO, ETNICO, ETC): Criollo

TECNICAS UTILIZADAS (ORIGEN: ETNICO, INTERNACIONAL, ETC.) : Fusión

PRODUCTOS UTILIZADOS: Menudencias del cerdo, berros, vinagre de manzana

ORIGEN DE LOS PRODUCTO: Introducidos en la zona y nativos

PRODUCTOS ORIGINARIOS (FICHA): Fueron introducidos introducidas en la zona

CUALIDADES DISTINTIVAS DE LOS PRODUCTOS Y O DESARROLLO COMERCIAL-
PROVEEDOR:

Productos que se encuentran en abundancia en la zona desde tiempos de la colonización.

Los berros: (nativos) los podemos encontrar en forma natural en algunos humedales de la región, (estos fueron introducidos desde épocas prehistóricas por medios naturales de dispersión como por ejemplo aves migratorias que usan los humedales como paraderos de sus rutas))

Vinagre de manzana: La manzana fue introducida desde tiempos de la colonización española y por ende el vinagre de esta misma.

Cerdo: animal introducido en la colonización española.

FOTOGRAFIA DEL LUGARES RESPECTO A LOS PRODUCTOS O RECETA



Berros: Cardamine Hirsuta L.



Vinagre de manzana



cerdos: introducción de diferentes razas

RECETA: Gelatina de Menudencias de cerdo y verduras, acompañada de berros en vinagreta de manzana

RENDIMIENTO: (6 porciones)

DIFICULTAD. Media

COSTO: económico

ITEM PRINCIPAL

REGIÓN: X

ESTACIONALIDAD: todo el año, pero por lo general en época de fines de otoño e invierno

Es una preparación típica y delicada en la cual se aprovechan las menudencias
De los cerdos. Esta se elabora generalmente en épocas de fines de otoño e invierno cuando se realiza su matanza. El cerdo es uno de los animales domésticos
Introducidos en nuestro país por nuestros conquistadores y el cual fue tomando
Un gran protagonismo en los campos de nuestra región debido a su fácil crianza
(en corrales) y gran rendimiento tanto de carne como de grasa, lo cual les permitían
realizar una serie de preparaciones y derivados aplicando diferentes métodos
De conservación que eran de mucha importancia para pasar los largos meses
De lluvias y frío donde las inclemencias del tiempo hacen de esta zona un lugar,
Muy duro para la subsistencia.

PREPARACIÓN:

Ingredientes:

1kg de manitas de cerdo
300grs de carne de cerdo (carne de la cabeza y lengua)
Sal, pimienta negra
Vinagre de manzana
200grs. Verduras de la estación (zanahorias, puerros, arvejas en parmentier)
1 cebolla pequeña
1 ajo.
1/2 ají cacho de cabra

Acompañamiento

Berros de agua o lechugas de invierno.
Vinagreta de manzana (100ml. aceite, 100ml. vinagre manzana, 1 ajo picado finamente).

Preparación:

Colocar las manitas de cerdo y la carne de la cabeza (lengua y quijadas) en una olla grande con agua fría y dejar que cuezan durante dos horas. Espumar. Salpimentar, agregar la cebolla partida en cuartos, el ajo, ají, regar un chorro de vinagre y dejar cocer otras dos horas. Colar y reservar una parte del caldo. Deshuesar las manitas y separar la carne, cortarlas en dados. Lavar, cortar y pre cocer las verduras. Calentar el caldo de carne y añadir la clara de huevo sin dejar de remover enérgicamente, hasta que se forme una espuma espesa. Dejar borbotear un rato y después cortarla, verterla en una bandeja, cubriéndola con un trapo limpio. Dejar enfriar. Verter una parte de la masa gelatinosa en una flanera y dejarla en sitio fresco, hasta que la masa tome cuerpo. Disponer encima a modo de decoración las verduras, vertiendo de nuevo una parte de la masa en la flanera y enfriar otra vez. Entremezclar los trozos de carne con el líquido restante y completar la flanera. Refrigerar por lo menos durante cuatro horas, hasta que la masa se solidifique. Desmoldar. Servir como entrante acompañado de una ensalada fresca de berros con una vinagreta elaborada a base de vinagre de manzana y ajo.

JUSTIFICACIÓN DEL MONTAJE: A la carta

TECNICAS DE COCCIÓN EMPLEADAS: Cocción por ebullición

PUNTOS DE COCCIÓN DE LOS PRODUCTOS: cocido, crudo.

SERVICIO (ENTRADA, PRINCIPAL, ETC. INVIERNO, VERANO, TODO EL AÑO, ETC.):

Entrada

ACLARACIONES INDIVIDUALIZADAS:

Se sirve como entrada acompañado de una pequeña ensalada verde aliñada con una vinagreta (de vinagre de manzana que se elabora en todas las casas de campo en forma artesanal).