



**VALLECARNE**

**CALIDAD SUPREMA**



# RECETARIO.

agosto 2020



---

Recetas hechas por:  
Chef Andrea León y Chef Roberto Del Río

---

# CHILE RELLENO CON CHICHARRÓN PRENSADO EN SALSA DE FRIJOL

## INGREDIENTES:

- 4 chiles poblanos o anchos, para rellenar. Desvenados, asados y pelados.
- 450 gr de **Chicharrón prensado Vallecarne**.
- 4 chiles guajillo, desvenados y pasados por agua hirviendo para suavizarlos.
- 1 taza de caldo de pollo.
- 1 diente de ajo.
- ¼ cebolla.
- 1 cucharada de aceite vegetal.
- 1 ½ tazas de frijol, con caldo.
- Sal y pimienta, al gusto.

**Para la salsa de frijol:** 4 hojas de epazote crudo, ¼ de taza de crema ácida y 2 cucharadas de epazote frito, para adornar.

## PROCEDIMIENTO:

Licúa los chiles guajillo con el caldo de pollo, el ajo y la cebolla.

En un sartén caliente a fuego medio, agrega el aceite, vierte la salsa y deja que hierva.

Agrega el **Chicharrón prensado Vallecarne** y sazona al gusto con sal y pimienta. Cocina por 10 minutos o hasta que el chicharrón se ablande y se reduzca la salsa. Enfría ligeramente.

Rellena los chiles con la preparación anterior y cierra. Si es necesario, asegúralos con un palillo.

**Para la salsa de frijol:** licúa los frijoles con todo y caldo, el epazote y la crema ácida. Viértelos en una olla. Calienta la salsa a fuego medio y sazona a tu gusto.

En un plato extendido, sirve una base de salsa de frijol, adorna con un poco de crema ácida, coloca un chile y decora con el epazote frito.



# TACOS DE CECINA DE CERDO CON SALSA TATEMADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

## INGREDIENTES:

### Para los Tacos:

- 8 tortillas.
- 450 gr de **Cecina de Cerdo Vallecarne** cortada en cuadritos.
- 2 cucharadas de aceite

### Para la Salsa Tatemada:

- 6 tomates cortados en trozos.
- 1/2 cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 3 chiles serranos.
- 50 ml de caldo de pollo.
- Sal y pimienta al gusto.

### Para la Cebolla Caramelizada:

- 1/2 cebolla mediana rebanada en juliana.
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharaditas de azúcar morena,
- 6 golpes de salsa Maggi.
- 6 golpes de salsa inglesa.
- 3 golpes de salsa Tabasco.



## PROCEDIMIENTO:

Calentar el sartén con las 2 cucharadas de aceite. Agrega la **Cecina de Cerdo Vallecarne**. Tapa el sartén y esperar hasta lograr el término de cocción que desees. Revisa constantemente.

### Para la Salsa Tatemada:

Pon a calentar el comal y agrega los tomates, la cebolla, el ajo y los chiles serrano. Esperar a que empiecen a tatemarse y voltéalos. Cuando estén listos agrégalos a la licuadora junto con el caldo de pollo y sazona al gusto con sal y pimienta. Muele ligeramente en la licuadora o el molcajete.

### Para la Cebolla Caramelizada:

Calienta a fuego medio el sartén con el aceite y agrega la cebolla rebanada en juliana. Cuando la cebolla se suavice, agrega la salsa maggi, la salsa inglesa y la salsa tabasco. Revuelve bien. Agrega las cucharadas de azúcar morena y deja cocer por 5 minutos más.

En un plato extendido, pon 2 tortillas calientes, agrega la **Cecina de Cerdo Vallecarne**, salsa al gusto y una cucharada de la cebolla caramelizada.

# CEVICHE DE CECINA DE RES EN TOSTADA



## INGREDIENTES:

- 450 gr de **Cecina de Res Vallecarne**, cortada en cuadritos.
- 1 tazas de jugo de limón fresco.
- ½ cebolla mediana, finamente rebanada en medias lunas.
- 1 chile serrano finamente picado (puedes agregar más u omitir).
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 paquete de tostadas.
- Sal y pimienta al gusto.
- Aguacate rebanado para decorar.

## PROCEDIMIENTO:

En un recipiente hondo y grande, vierte la **Cecina de Res Vallecarne**, el jugo de limón y el aceite de oliva. Mezcla muy bien y agrega sal y pimienta al gusto.

Tapa el recipiente y refrigéralo por 4 horas.

A continuación, agrega la cebolla rebanada, el pepino y el chile serrano. Mezcla muy bien. Guárdalo en el refrigerador unos 45 minutos más.

Saca el recipiente del refrigerador y rectifica la sazón. Agrega sal y pimienta al gusto si es necesario.

Sirve el ceviche de **Cecina de Res Vallecarne** sobre las tostadas, usando una cuchara y tratando de drenar el jugo, para no humedecer mucho la tostada.

Para finalizar decora con aguacate.

# BURRITO DE HUEVO CON CHORIZO, CEBOLLA ASADA Y SALSA MARTAJADA

## INGREDIENTES:

- 4 huevos.
- 800 gr de **Chorizo Vallecarne**.
- 1 cebolla.
- 4 Tortillas de harina para burrito.

**Para la salsa:** 1 Jitomate, 1 diente de Ajo, 3 chiles serrano, 1/4 Cebolla.

## PROCEDIMIENTO:

**Para la Cebolla Asada:** Poner a calentar un sartén con aceite, agregar las cebollas cortadas en juliana, sofreír y salpimentar.

**Para los Huevos:** En un sartén sofreír el **Chorizo Vallecarne** con su misma grasa. Aparte revolver los huevos en un bowl y ya que el **Chorizo Vallecarne** este dorado agregar el huevo revuelto.

**Para la salsa:** Asar todo en el comal hasta que se tuesten los ingredientes, vaciar en un molcajete y agregar un poco de agua, ir moliendo la mismo tiempo que se sazona con sal. Calentar las tortillas de harina, agregar el huevo con **Chorizo Vallecarne** y la cebolla.

Disfrutar con salsa martajada al gusto.



# LONGANIZA CON PAPAS EN CHILE MORITA

## INGREDIENTES:

- 1/2 kg de Tomate.
- 1kg **Longaniza Vallecarne**.
- 2 Chiles morita.
- 1 diente de ajo.
- 1 taza de Caldo de pollo.
- 1/2 Cebolla en cubos chicos.
- 3 Papas.
- 2 tazas de Caldo de pollo.
- Sal al gusto.
- Pimienta al gusto.
- Frijoles negros para acompañar.
- Cilantro picado.

## PROCEDIMIENTO:

Hierve los tomates, cebolla, ajo y chile morita. Licúa con el caldo y reserva. Dora los trozos de **Longaniza Vallecarne** y retira de la cacerola. Añade la cebolla a la misma cacerola. Vierte sobre la salsa y salpimienta.

Cocina por 5 minutos y añade la **Longaniza Vallecarne** y papas cocidas. Rectifica sazón y cocina por 15 minutos o hasta que salsa haya espesado y todo esté cocido.

Sirve y acompaña con frijoles negros y decora con cilantro picado.



# TLAYUDA

## INGREDIENTES:

- 1 taza de frijol negro.
- 1/4 tazas de manteca de cerdo.
- 1 taza de lechuga.
- 250 gramos de queso Oaxaca.
- 200 gramos de **Cecina de Res Vallecarne**.
- 100 gramos de **Chorizo rojo Vallecarne**.
- 2 jitomates.
- 1 aguacate.
- 1 rábano.
- 2 tortillas de maíz, tlayudas.

## PROCEDIMIENTO:

Calienta las tortillas de maíz en un comal o en el sartén. Unta la manteca de cerdo y posteriormente unta los frijoles negros (calentados en un sartén).

Agrega la **Cecina de Res Vallecarne** asada en trozos, así como el **Chorizo Vallecarne** previamente cocinado.

Espolvorea la lechuga en toda la tlayuda y luego desmenuza el queso Oaxaca y agrégalo a la tlayuda.

Corta el jitomate, el aguacate y el rábano y agrégalo a la tlayuda. Sirve caliente.





# MOLCAJETE DE CECINAS Y CHORIZO

## INGREDIENTES:

- Cebollas cambray 8 Unidades
- Hojas de aguacate 2 Unidades
- **Cecina de Cerdo Vallecarne** 200 grs
- **Cecina de Res Vallecarne** 200 grs
- **Chorizo Vallecarne** 200 grs
- Cerveza oscura 200 cc
- Guacamole 400 grs
- Limones 2 Unidades
- Jugo sazónador c/n
- Nopal baby 5 Unidades
- Queso Panela 300 grs
- Sal c/n
- Sal de mar c/n
- Aceite de Oliva c/n

## PROCEDIMIENTO:

Asar las cebollas cambray y los chiles serranos.

Marinar las cebollitas cambray en jugo sazónado y jugo de limón.

Dorar en aceite vegetal el **Chorizo Vallecarne**, agregar los nopales, la cerveza y las hojas de aguacate.

Tapar y cocinar por 7-8 minutos.

Dorar la **Cecina y la Cecina enchilada Vallecarne** en una sartén muy caliente con aceite de oliva. Salpimentar el queso panela, untar con aceite de oliva y dorar en un grill.

Disponer el guacamole en la base del molcajete, la cecina y cecina enchilada cortada en tiras, los nopales, el **Chorizo Vallecarne** cortado en trozos, el queso dorado y las cebollitas.

Acompañar con salsa roja.

# GORDITAS DE CHICHARRON

## INGREDIENTES:

- 2 tazas de masa de maíz.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 2 cucharadas de manteca vegetal.
- 2 tazas de agua.
- 1/2 de taza de aceite de maíz.
- 2 tazas de **Chicharrón prensado Vallecarne**.
- 1 salsa verde.
- 1 cucharada de cilantro picado.
- 1 taza de crema.
- 2 tazas de lechuga.
- 2 cucharaditas de polvo para hornear.



## PROCEDIMIENTO:

Mezcla las harinas, el polvo para hornear y la sal, agrega la manteca y amasa vigorosamente hasta que tenga una consistencia suave y no se pegue.

Divide la masa en partes y haz la forma de una tortilla gruesa, cocina la masa y déjala enfriar.

Cocina el **Chicharrón prensado Vallecarne** hasta que esté dorado.

Parte la gordita a la mitad y rellénala con el **Chicharrón prensado Vallecarne**; sirve con cilantro y lechuga picados; finalmente agrega la salsa.

# ENFRIJOLADAS CON CHORIZO VERDE

## INGREDIENTES:

- 1 1/2 pieza **Chorizo Vallecarne** desmoronado (300 g), para el relleno
- 1 pieza cebolla fileteada, para el relleno
- 1 lata frijoles bayos negros, enteros (580 g)
- 1 lata leche evaporada
- 2 piezas chile chipotle seco adobados, de lata
- 1/2 cucharadita sal con cebolla en polvo
- 1 cubo concentrado de tomate con pollo
- 12 unidades tortillas de maiz pasadas por aceite caliente
- 1 taza **Chicharrón de cerdo Vallecarne** troceado
- 1 botella media crema refrigerada (190 g)



## PROCEDIMIENTO:

### Freír

Para el relleno, fríe los chorizos y la cebolla, hasta que estén ligeramente dorados. Reserva.

### Licuar

Para la salsa, licúa los frijoles con la leche evaporada, los chiles chipotles, la sal con cebolla y el concentrado de tomate con pollo; vierte en una olla y calienta hasta que espese ligeramente, moviendo para evitar que se pegue

### Ofrecer

Rellena las tortillas con la mezcla de **Chorizo** y el **Chicharrón Vallecarne**, baña con la salsa de frijol; decora con la media crema y un poco del **Chicharrón Vallecarne** restante.

# TACOS DE CECINA DE RES

## INGREDIENTES:

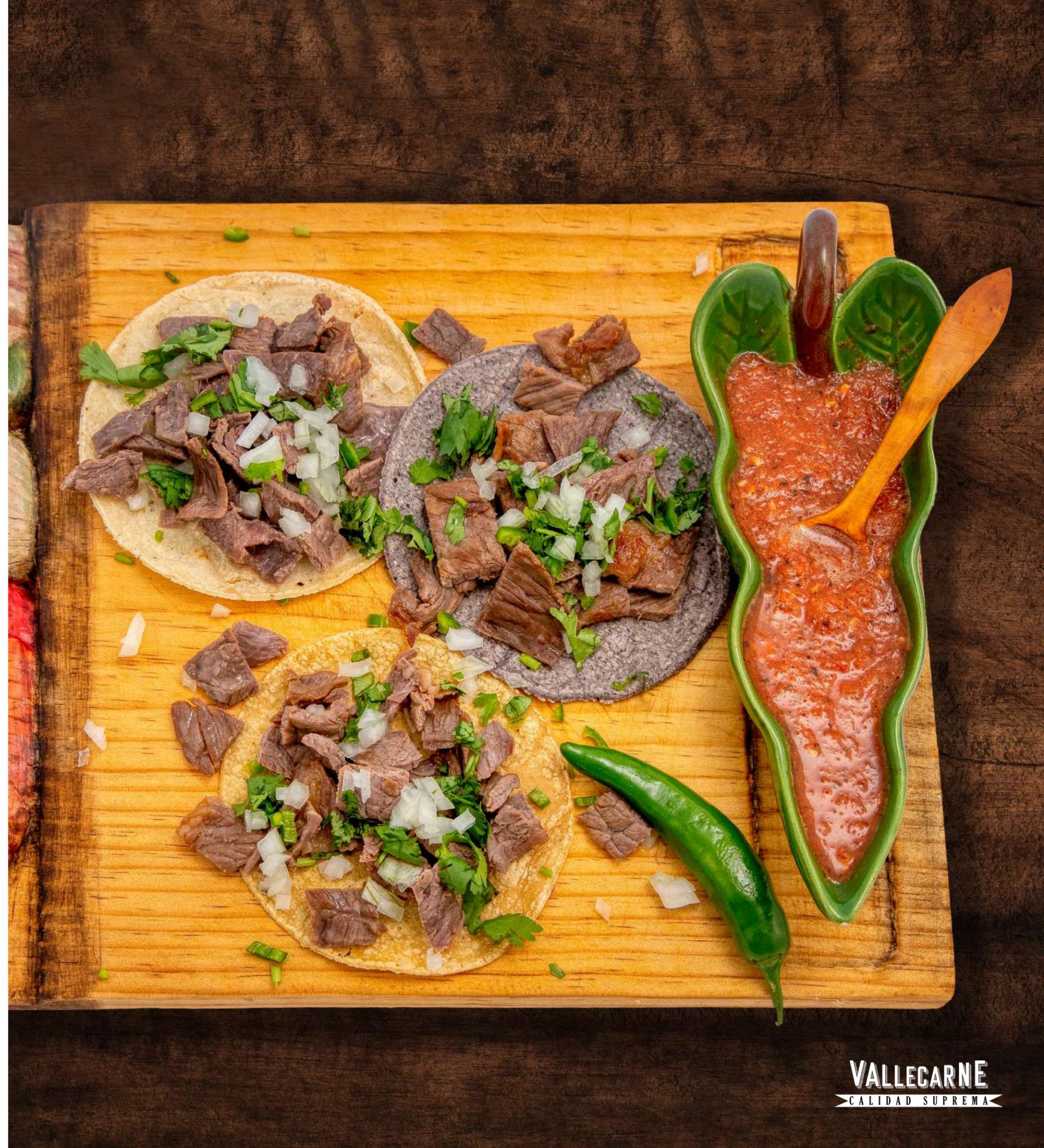
- 1 kilo de **Cecina de Res Vallecarne**
- 4 cucharadas de aceite
- 3 chiles serranos
- 12 tortillas de maíz
- 1 taza de salsa taquera
- 1 cebolla
- 1 manojo de cilantro
- Limones
- Sal

## PROCEDIMIENTO:

En un sartén calienta el aceite, agrega las piezas de **Cecina de Res Vallecarne** entera y déjala cocinar hasta que se dore un poco. Retira del fuego y corta la carne en tiras delgadas.

Mientras tanto, en un tazón pica finamente el cilantro, chile serrano y cebolla. Mézclalos y agrega un toque de limón y sal.

Calienta las tortillas, forma los tacos y agrega la mezcla de cebolla, cilantro y chile. Si lo deseas agrega salsa.



# ALAMBRE DE CHULETA



## INGREDIENTES:

- 1 paquete de tortillas de harina.
- 50 gramos de queso manchego.
- 250 gramos de **Chuleta taquera Vallecarne**.
- 250 gramo de tocino.
- 1 chile poblano.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 1/2 cebollas.
- 1 taza de elote, amarillo.

## PROCEDIMIENTO:

Corta la **Chuleta taquera Vallecarne** en cuadros pequeños.  
Corta el tocino en cuadros.  
Pica los pimientos.  
Cortar la cebolla en trozos grandes.  
Retira las venas y semillas de los chiles poblanos, córtalos en tiras  
Cocina el tocino picado en una sartén.  
Agrega la **Chuleta taquera Vallecarne** junto con los huesos para darle más sabor. Incorpora las verduras y guisa hasta que estén suaves.  
Distribuye el queso y deja al fuego hasta que se gratine.  
Coloca una tortilla de harina muy caliente por 20 segundos de cada lado hasta que se infle.

# PAMBAZOS DE CHORIZO VERDE

## INGREDIENTES:

- 6 panes para pambazos grandes
- 250 g de **Chorizo verde Vallecarne**
- 4 papas peladas y picadas en cubos
- 2 tazas de lechuga finamente picada
- Sal al gusto
- Aceite vegetal
- 8 tomates verdes
- 2 chiles verdes picados
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza de agua
- Sal al gusto
- Aceite vegetal

## PROCEDIMIENTO:

**Para hacer la salsa:** pon en la licuadora todos los ingredientes, excepto el aceite, y procesa hasta integrarlos.

Vacía la salsa en una cacerola con aceite, y cocina a fuego bajo durante 10 minutos o hasta que espese; retira de la estufa y reserva.

Fríe el **Chorizo verde Vallecarne** con las papas hasta que estén cocidas (si es necesario, añade un poco de aceite); rectifica la sazón y retira el exceso de grasa.

Parte los pambazos a la mitad, remójalos en la salsa y fríelos en una sartén con aceite; rellénalos con la lechuga y el chorizo con papas.



# NACHOS CON CHORIZO Y GUACAMOLE

## INGREDIENTES:

- 2 cucharaditas aceite de oliva.
- 1/2 pieza cebolla picada finamente.
- 3 Unidades ajo picados finamente.
- 400 gramos **Chorizo Vallecarne** picado finamente.
- 3 piezas chile jalapeño cortados en rebanadas.
- 1 cucharada salsa tipo Inglesa.
- 1 cucharada sazón líquido maggi.
- 1 bolsa totopos de tortilla de maíz.
- 250 gramos queso cheddar rallado.
- 250 gramos queso Monterey Jack rallado.
- 2 piezas aguacates hechos puré.
- 1/4 pieza cebolla picada finamente.
- 1 pieza jitomate sin semillas y cortado en cubos.
- 1 Pieza chile serrano picado finamente.
- 2 cucharadas aceite de oliva extra virgen.
- 1/2 cucharadita sal.
- 1/2 cucharadita pimienta negra molida.

## PROCEDIMIENTO:

Coloca el sartén y precalienta de 5 a 10 minutos. Agrega el aceite, vierte la cebolla y el ajo, cocina hasta que estén transparentes. Añade el **Chorizo Vallecarne**, los chiles, la Salsa tipo Inglesa y el Jugo maggi. Cocina hasta que cambie de color, retira del sartén y reserva.

Para el guacamole, mezcla el aguacate, la cebolla, el jitomate, el chile, el aceite, la sal y la pimienta. Coloca sobre la plancha una capa de totopos, queso cheddar y queso monterrey jack, un poco de la mezcla de **Chorizo Vallecarne**, cubre con más queso. Repite este paso para obtener 2 capas de totopos.

Coloca el sartén a fuego medio directo por 10 minutos o hasta que el queso se gratine. Retira del asador y acompaña con el guacamole. Sirve caliente.

Consejo culinario: Puedes añadir un poco de jugo de limón a la preparación del guacamole, de esta forma se retrasará la oxidación del aguacate



# VALLECARNE

CALIDAD SUPREMA



vallecarne