YoungstarsWiki.org

ENVIADO POR
danielhorst

ON
11/03/2024

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Cerdo desmenuzado



Receta de cerdo desmenuzado que requiere un tiempo total de preparación de 4,5 horas. El cuello de cerdo se unta con mostaza y especias, se deja marinar entre 12 y 24 horas y, a continuación, se cocina en una olla de hierro fundido con manzanas y cebollas durante 2,5-3 horas.

Preparación del pulled pork

- Tiempo de preparación: unos 45 minutos
- Tiempo de reposo: unos 45 minutos
- Tiempo de cocción/horneado: aprox. 3 horas
- Tiempo total: aprox. 4 horas y 30 minutos

Retira el exceso de grasa del cuello de cerdo y úntalo con mostaza por todos los lados. Mezcla el pimentón en polvo, la sal, la pimienta, el comino en polvo, el tomillo y el romero para elaborar una mezcla de especias (adobo) y unta generosamente el cuello de cerdo con ella. Deja que la carne se marine en la nevera entre 12 y 24 horas.

Al día siguiente, corta la manzana en trozos y las cebollas en medias rodajas.

Calienta las briquetas para la olla holandesa. Yo utilizo 6 en la parte inferior y 14 en la superior para mi olla de 11 litros. Coloca 6 briquetas debajo de la olla y rehoga las cebollas en aceite. A continuación, añade la manzana y rehoga. Añade la salsa Worcester y el concentrado de tomate y rehoga brevemente.

Desglasa con el caldo y coloca el cuello de cerdo encima. Tapa la olla y rellena con las brasas restantes. Si tienes uno, también puedes colocar un termómetro en el cuello de cerdo. Tras aproximadamente 1,5 horas, puedes añadir unas cuantas briquetas más (a menos que utilices briquetas de larga duración).

Al cabo de unas 2,5-3 horas, el asado estará listo; la temperatura en el centro debería ser de unos 90-95 °C. Sácalo y déjalo reposar entre 30 y 45 minutos envuelto en papel de aluminio. A continuación, puedes desmenuzar el asado y servirlo al gusto.

Puedes disfrutarlo en un panecillo con verduras y ensalada de col, acompañado de 1 o 2 cucharadas de la salsa de cebolla y manzana, o volver a ponerlo en la olla y mezclarlo con la salsa de cebolla y manzana: una auténtica delicia. Sírvelocon un buen trozo de baguette.

Lista de la compra para 25 personas

Weitere Informationen

Categorías
Juegos y actividades

Etiquetas
Receta
Cocinar
Barbacoa
Comida
Instrucciones

Edad
a partir de los 16 años

Número de participantes
1–20

Biblia
Falta esta información.

Duración
2 horas

Terreno / Entorno
No se ha indicado

Material
Mucho trabajo

Descarga de archivos
Descarga de archivos disponible

KI Generierter Inhalt
Contenido
Categorías
Etiquetas

Colaboradores
admin_eeo

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/es/wiki/art/cerdo-desmenuzado