ESTE 18



PÁSALO CHANCHO

CON

ChilePork

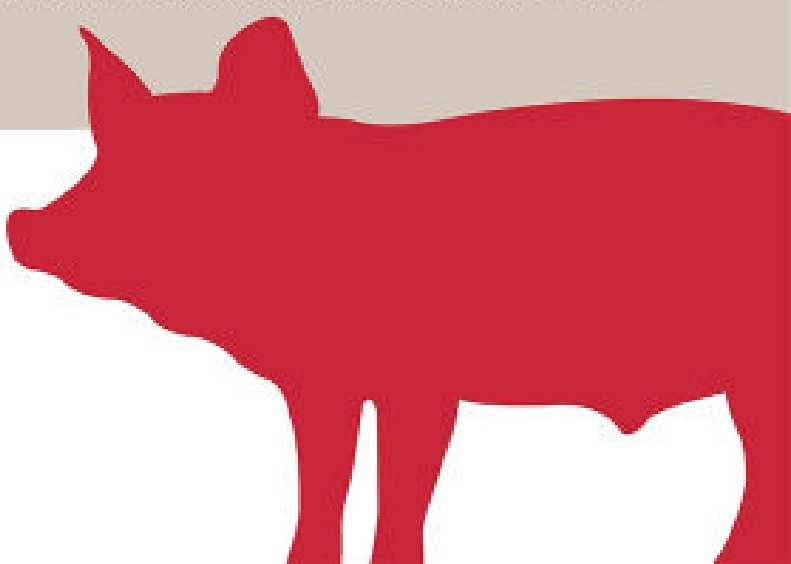


SABORES, SALUD Y TRADICIÓN EN TU MESA

El cerdo es una opción saludable, deliciosa y accesible para disfrutar estas Fiestas Patrias. Su carne aporta proteínas de alta calidad, vitaminas del complejo B y minerales esenciales como zinc e hierro, además de ser muy versátil en la cocina. Con una excelente relación precio-sabor, se convierte en una alternativa económica para compartir en familia. Elegir cerdo es elegir sabor, salud y tradición.

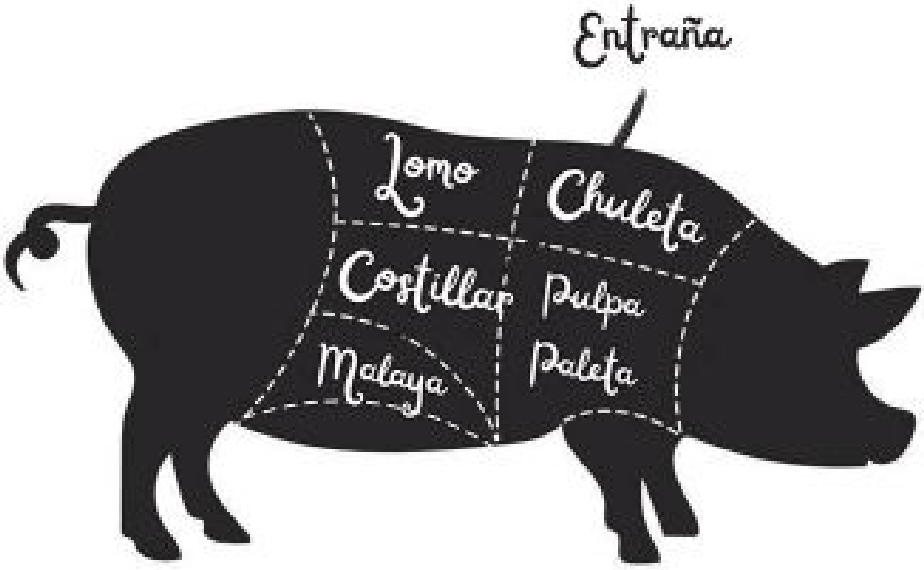
Este 18, y durante todo el año, incorporar más carne de cerdo en tus preparaciones es una forma de aprovechar su versatilidad, su sabor y sus beneficios nutricionales. Es ideal tanto para recetas tradicionales como para creaciones más innovadoras, siempre con la seguridad de disfrutar un producto sano, accesible y lleno de sabor.

El cerdo ha sido parte esencial de las celebraciones patrias en Chile desde el siglo XIX, cuando su carne era una de las más accesibles para las familias campesinas. Su versatilidad y sabor lo convirtieron en protagonista de la mesa durante el 18.



EL MAESTRO ASADOR NICOLÁS ORTÍZ JUNTO A LA ASOCIACIÓN CHILENA DE ASADORES , ACA, TE ENSEÑA A ELEGIR TU CORTE

Lomo	Corte magro, ideal para asados y mechado
Costillar	Para parrilla y asados prolongados
Pulpa Paleta	Para diferentes preparaciones, como sartén y horno
Chuleta	Para parrilla o sartén, jugosa y sabrosa
Malaya	Ideal para la parrilla
Entraña	Ideal para la parrilla





Leyenda del "Chancho en Piedra": Aunque hoy el "chancho en piedra" es una salsa típica hecha con tomate, aji y cebolla, su nombre tiene origen en la antigua costumbre campesina de moler ingredientes con un mortero de piedra, que se usaba también para preparar adobos para el cerdo.





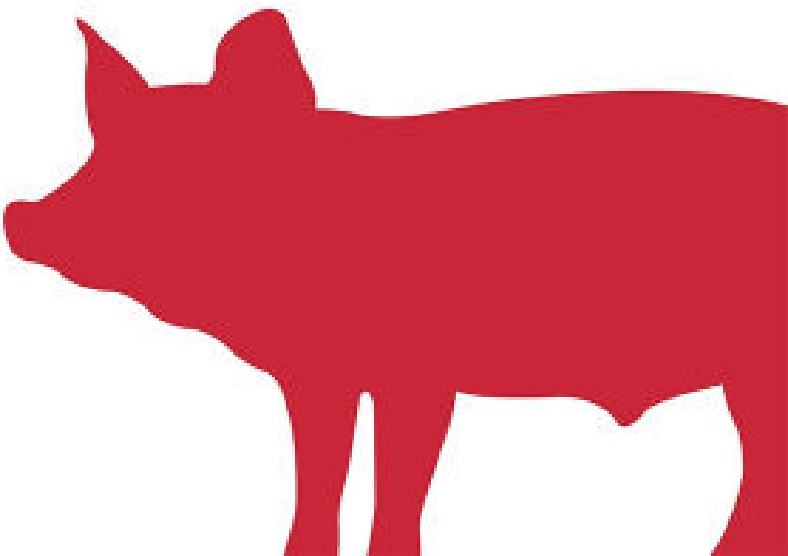




RECETAS EJEMPLOS

Malaya de Cerdo Criolla
Costillar de Cerdo a la Miel
Chuleta Vetada de Cerdo al Curry
Pulpa de Cerdo Rellena

En muchas zonas del país, la preparación del cerdo para las Fiestas Patrias incluye el "mechado", una técnica que consiste en rellenar la carne con cebolla y especias para darle un sabor más jugoso y característico.





MALAYA DE CERDO CRIOLLA

Ingredientes

- Malaya de cerdo
- Ajo entero (al gusto)
- Orégano
- Vinagre (unos toquecitos)
- Vino blanco (un poco)
- Jugo de limón
- Mostaza (opcional)
- Aceite de oliva

Preparación

Marinado: Coloca la malaya de cerdo en un bowl. Añade ajo entero, orégano, vinagre, vino blanco, jugo de limón y mostaza si lo deseas. Mezcla bien para cubrir toda la malaya con los ingredientes. Deja marinar idealmente por 24 horas en el refrigerador.

Cocción: Saca la malaya del refrigerador y cocínala en la parrilla (eléctrica, a gas, a carbón, o a leña) o en el horno a fuego alto durante aproximadamente 20 minutos, hasta que quede dorada y crujiente.

Servir: Sirve la malaya acompañada de zapallo asado u otros vegetales, o colócala en un pan amasado, marraqueta o ciabatta con un poco de mayonesa para un delicioso sándwich.



COSTILLAR DE CERDO A LA MIEL

Ingredientes

- Costillar de cerdo
- Sal (abundante, por ambos lados)
- Miel
- Azúcar
- Tomates
- Ají verde
- Aceite de oliva
- Sal (para los tomates)
- Orégano o albahaca (opcional)

Preparación

Marinado: Unta el costillar de cerdo con abundante sal por ambos lados. Luego, aplica una capa generosa de miel y un poco de azúcar. Masajea bien la carne para que absorba todos los sabores. Deja marinar en el refrigerador durante 12 a 24 horas.

Cocción: Saca el costillar del refrigerador y cocínalo a la parrilla con leña, carbón o al horno. Coloca el costillar con el lado de la miel hacia abajo para que se dore. Cocina a fuego lento durante aproximadamente 1 hora y media, hasta que el costillar esté bien dorado y tierno.

Acompañamientos: Mientras se cocina el costillar, asa los tomates y el ají verde en la parrilla. Añade un poco de sal y orégano o albahaca a los tomates asados.

Servir: Una vez listo el costillar, córtalo en porciones y sírvelo acompañado de los tomates y ají verde asados.



CHULETA VETADA DE CERDO AL CURRY

Ingredientes

- Chuletas de cerdo vetadas
- Curry en pasta
- Vino blanco (o algún líquido sobrante de otra preparación)
- Mostaza
- Miel (opcional)
- Sal
- Pebre caliente
- Sopaipillas
- Papas chauchas (o papas laminadas o fritas)

Preparación

Preparación del adobo: Mezcla el curry en pasta con un poco de vino blanco (o algún líquido sobrante), mostaza, miel (si lo deseas), y sal. Crea una mezcla homogénea.

Adobar las chuletas: Unta las chuletas de cerdo vetadas con el adobo preparado. Asegúrate de cubrir bien ambos lados.

Cocción: Coloca las chuletas en la parrilla caliente. Cocina hasta que estén bien doradas por fuera y cocidas a tu gusto. Si lo prefieres, puedes cocinar las chuletas en una grilla o plancha caliente.

Servir: Sirve las chuletas directamente en la grilla caliente si es posible, para mantenerlas a buena temperatura. Acompáñalas con pebre caliente, sopaipillas, y papas chauchas (delgadas y crujientes). También puedes optar por papas fritas o cocidas según tu preferencia.



PULPA DE CERDO RELLENA

Ingredientes

- Pulpa de cerdo
- Merquén (o el aliño de tu preferencia)
- Cebolla
- Longaniza
- Tocino
- Queso (opcional)
- Cerveza o vino blanco
- Aceite de oliva
- Jugo de limón
- Orégano fresco, perejil, cilantro o ciboulette

Preparación

Adobo: Unta la pulpa de cerdo con merquén, cerveza o vino blanco, y deja marinar idealmente de un día para otro para que absorba los sabores.

Relleno (opcional): Si deseas, puedes abrir la pulpa por la mitad para rellenarla con cebolla, longaniza, tocino y un poco de queso. Luego, enrolla la pulpa y sujetala con palitos de brocheta para que no se desarme durante la cocción.

Cocción: Coloca la pulpa en la parrilla a fuego lento. Cocina entre 20 y 40 minutos, dependiendo del grosor, hasta que esté bien cocida. Deja reposar unos 5 minutos antes de cortar para que los jugos se distribuyan.

Montaje: Corta la pulpa en láminas y sirve en un plato verde para resaltar los colores. Acompaña con berenjenas grilladas, papas asadas y champiñones.



ANTICUCHOS DE CARNE DE CERDO

Ingredientes

- 1 kg de pulpa de cerdo (posta rosada o lomo), cortado en cubos de 3x3 cm
- 2 pimentones (rojo y verde), cortados en trozos grandes
- 2 cebollas grandes, en gajos gruesos
- 2 longanizas o chorizos, en rodajas de 2 cm
- 2–3 dientes de ajo, picados finos
- ½ taza de vino blanco o cerveza (opcional)
- ¼ taza de aceite vegetal o de oliva suave
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de ají de color (paprika)
- 1 cucharadita de orégano seco
- Sal y pimienta a gusto
- Brochetas de madera o metálicas

Preparación

Marinar la carne: Mezcla en un bol el aceite, vino/cerveza, vinagre, ajo, ají de color, orégano, sal y pimienta. Agrega los cubos de cerdo, mezcla bien y deja reposar al menos 2 horas (ideal toda la noche en el refrigerador).

Armar los anticuchos: Remoja las brochetas de madera en agua por 30 minutos (para que no se quemen). Alterna en cada brocheta: un trozo de cerdo, pimentón, cebolla y rodaja de longaniza. Repite hasta completar.

Cocinar: Lleva a la parrilla a fuego medio-alto. Asa entre 15–20 minutos, girando cada 5 minutos y pincelando con la marinada para mantener jugoso.

Servir: Se disfrutan recién salidos de la parrilla, acompañados de pebre, ensaladas chilenas o papas cocidas.



TIPS PARRILLEROS

Elige el corte según tu tiempo: costillar, asado lento (1.5 horas); malaya, cocción rápida; plateada y abastero.

Compra con ojo experto: aroma fresco, textura firme, color brillante y al presionar, la carne debe volver a su forma rápidamente.

Descongela bien: hazlo en el refrigerador de 24 a 48 horas, según el grosor del corte.

Atrévete con los acompañamientos: el cerdo combina con todo, verduras a la parrilla, puré, pastelera de choclo, o incluso a lo pobre.

Prende el fuego con tiempo: la leña o el carbón deben estar al rojo vivo antes de poner la carne.

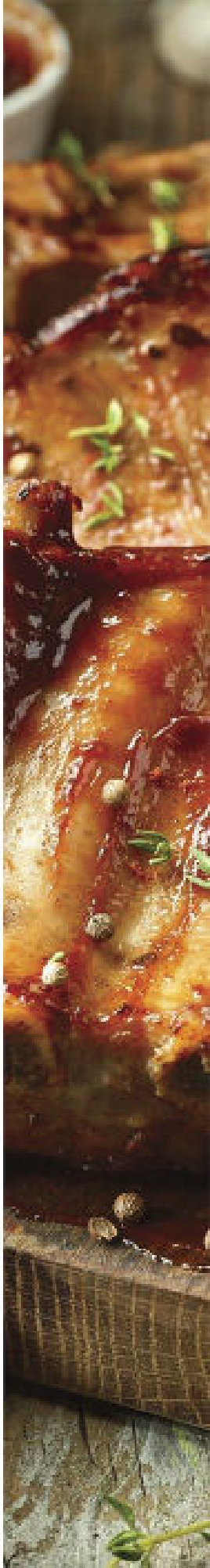
La paciencia es clave: no muevas la carne a cada rato; dale tiempo para sellar y conservar los jugos.

Usa sal con confianza: sala la carne justo antes de ponerla en la parrilla para potenciar su sabor.

Parrilla limpia, asado feliz: cepilla la parrilla antes de empezar.

Descansa el corte antes de servir: déjalo reposar unos minutos fuera del fuego para que los jugos se distribuyan y quede más jugosa.

Aprovecha toda la parrilla: combina cortes rápidos (malaya, brochetas) con cortes lentos (costillar, plateada) para tener picoteo y plato de fondo listos en distintos momentos.



Este 18, #PásaloChancho para celebrar con sabor, salud y tradición. Descubre todo el potencial de esta carne versátil que une familias y hace inolvidables nuestras Fiestas Patrias. ¡Disfruta responsablemente y comparte lo mejor del cerdo en tu mesa!

La "Chanchada" de las Fiestas Patrias

En muchas familias chilenas, la preparación del cerdo para el 18 es casi un ritual que reúne a varias generaciones. Se dice que mientras más gente ayuda a "chanchear" (preparar) el cerdo, más rica queda la carne y mejor la celebración.

El secreto del chancho al palo

Una leyenda popular dice que la clave para un buen chancho al palo (cerdo asado en vara) está en el fuego lento y la paciencia. Según se dice, "el chancho siente cuando lo tratan con cariño y se cocina mejor".

