

El corte de carne de cerdo que cuesta muy barato y sale una muy tierno al horno

08/08/2024



Las comidas al horno suelen ser las favoritas de los comensales en tiempos de invierno y fríos polares, ya que ofrecen las proteínas necesarias para afrontar las bajas temperaturas y otorgan un reconfortante plato para tu mesa. Por ello te traemos recetas preparadas a base de un corte de cerdo supereconómico que queda hecho una manteca y te ayudará a sorprender a tus seres queridos y a cuidar tu bolsillo de cara a la inflación.

Con el aumento notable de los productos, entre ellos las piezas de carne, los consumidores tuvieron que adaptarse y buscar alternativas para gastar menos en sus compras diarias, como el cambio en las marcas de los alimentos, por lo que en la travesía de encontrar alguna opción que salga más barata para poner al horno, hallaron una de cerdo poco conocida que se presenta cómo el ingrediente perfecto para hacer una gran

degustación.

Antes revelar cuál es el misterioso corte que sale como una “mantequita”, es fundamental tener en cuenta algunos consejos para que obtenga dicha consistencia: a la hora de comprarlo hay que prestar atención a la calidad y la frescura del trozo, es decir, debe tener un color brillante, no estar opaco con un color de grasa blanca y no amarillenta.

¿Cuál es el corte de \$1040 que sale perfecto en el horno?

Se trata de **la punta del pecho del cerdo**, un **corte de carne** que **se vende** cerca de dos mil pesos el kilo. Es una pieza que se adapta a diversos platillos y es muy versátil, sin embargo, la cocción que mejor le queda es la lenta al horno, por lo que te dejamos una receta sencilla y muy rica para que hagas desde tu casa.

Receta de punta de pecho de cerdo a la mostaza con papas



Ingredientes:

- 1 kilo de punta de pechito de cerdo
- 2 cdas colmadas de mostaza
- 1 cda Mostaza en polvo
- 1 cdta ajo en polvo
- 2 cdas salsa de soja
- Sal
- 1 cebolla (opcional)
- 1 kg Papas para la guarnición

Preparación:

-Para comenzar van a mezclar en un recipiente la mostaza en polvo, con la mostaza en pasta, el ajo en polvo, la sal y la salsa de soja, que será el adobo que enriquecerá el sabor de la carne.

– Posteriormente, van a colocar la carne en una asadera con la crema anterior, la untarán por toda la pieza con un pincelito o ayuda de una cuchara. Cortar en rodajas la cebolla y acomodar sobre la carne, para que al hacerse le otorgue todo su sabor. Si lo desean pueden agregar unas hojitas de tomillo.

– Precalentar el horno y llevar a cocción lenta hasta que la carne quede dorada. El tiempo dependerá del tamaño de la porción, pero puede ir de los 40 minutos a la hora y media.

– Para las papas al horno, van a pelarlas, cortarlas en cubos y colocarlas sobre otro recipiente con aceite y los condimentos que más les gusten: pueden esparcirle pimentón rojo dulce, orégano, tomillo, sal gruesa, ajo en polvo. Cocinar hasta que queden doradas y crujientes y listo, emplatar y disfrutar de esta económica receta.

Receta de punta de pecho de cerdo a la cerveza en olla

Ingredientes:

- 1 kilo de punta de pechito de cerdo
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de cerveza
- 3 rodajas de jengibre fresco
- 1 naranja
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de azúcar negra o blanca
- 1 buen chorro de aceto balsámico

Preparación:

-Colocar un poco de aceite en una olla y dorar los trozos de carne de ambos lados hasta que tomen color. Una vez que estén listos van a poner en la olla todos los ingredientes: sal y pimienta, azúcar negra, miel, la cerveza, el aceto, el jengibre, el jugo de naranja, los dientes de ajo machacados y un poco de agua, hasta cubrir las piezas.

-Tapar y cocinar a fuego fuerte hasta que hierva, y luego a fuego medio por una media hora o 40 minutos. Cuando esté listo, quitar las piezas de cerdo de la olla y reducir hasta lograr el punto deseado de la salsa: bien espesa y brillante. Para acompañar, pueden poner unas batatas ahí mismo en la olla, hacer unas batatas chips o incluso un puré.

Fuente: Crónica