

Receta: Queso de cerdo

Fuente: razafolklorica.com

Introducción



Hoy les traemos una receta que será muy querida por todos y que te dará las claves para que puedas deleitar el paladar de propios y ajenos, hoy vamos a aprender a preparar **queso de cerdo**.

Siempre presente en picadas y tentempiés de tardes de verano acompañado de una cerveza o una copa de vino, el queso de cerdo, como todos sabemos, no es un lácteo, sino una especie de fiambre que se puede embutir (esto es ponerlo dentro de una tripa que lo contenga mientras se estaciona, o puede ser conservado en el recipiente en que se lo prepare.

Vamos a necesitar para esta receta los **ingredientes** detallados en la lista que sigue:

- Codillos de cerdo 6
- Cuerito de cerdo 1

NOTA: se puede usar una cabeza de cerdo, también patitas de cerdo y de vaca.

- Perejil abundante
- Ajo 1 cabeza
- Gelatina sin sabor 1 sobre
- Sal fina 1 cucharada al ras

Preparación

Vamos a **empezar a preparar** nuestro queso y para ello necesitaremos encontrar una olla bien amplia en la que vamos a cocinar los codillos y el cuerito, la cabeza de cerdo, las patitas, lo que hayas conseguido. Cubrimos con agua los cortes y dejamos hervir durante toda una hora. Transcurrido el lapso retiramos del fuego y del agua, dejamos que escurra bien y que se enfríe. Nos deshacemos del agua de la cocción.

Cuando los cortes de cerdo estén fríos los vamos a lavar con agua caliente, para evitar que queden excedentes de grasas adheridos a la superficie de la carne. Después vamos a proceder a **deshuesar las piezas y cortar todo a cuchillo en pequeños trozos**. Una vez que está todo trozado, volvemos a poner lo picado en la olla, cubrimos con agua, agregamos una cucharada de sal gruesa y llevamos nuevamente al fuego. Una vez que empiece a hervir vamos a bajar el fuego al mínimo, y dejamos que se cocine por dos o tres horas aproximadamente, o hasta que esté tierno.

El resultado de la cocción debe ser una especie de sopa espesa, con trozos blandos de carne. Si ven que está demasiado espeso, al punto de estar sólido, se agrega un poco de agua bien caliente. **Debe verse como un típico 'ensopado'**.

Ahora vamos a preparar la **vinagreta** y vamos a necesitar una procesadora, una licuadora o un mixer. Ponemos el perejil bien limpio y groseramente cortado, los dientes de ajo sin piel y apenas trozados, agregamos sal y pimienta. Para emulsionar todo agregamos un cucharón de caldo en el que se cocinó la carne. Procesamos todo bien, hasta que quede homogéneo.

Vamos a conseguir una salsa color verde intenso con un aroma poderoso. Cuando el cerdo ya esté listo, lo sacamos del fuego y vertemos esta salsa de perejil y ajo dentro de olla, y **revolvemos bien con una cuchara de madera**. La idea es que todo el cerdo quede impregnado con la salsa verde. El próximo paso será incorporar la gelatina sin sabor previamente hidratada (se disuelve un sobre de gelatina en una taza de agua tibia) y mezclamos muy bien para hacer llegar la gelatina a todos los rincones de la preparación que formará nuestro queso.

Llegado este momento y aún caliente la preparación, la pasaremos desde la olla a una fuente de vidrio, debe ser grande y profunda, dejamos que se enfríe y que coagule la gelatina unificando todos los ingredientes. Una vez que enfrió a temperatura ambiente, llevamos a la heladera.

En vez de una fuente se puede verter la preparación aún tibia dentro de alguna **tripa o piel para embutidos**. Se deja enfriar y se lo pone luego en la heladera.

No es recomendable consumir el queso de cerdo hasta que no haya quedado bien consistente. En la heladera lo podemos mantener en buenas condiciones hasta por una semana, pero no es recomendable exceder ese lapso.

Lo podemos consumir de muchas maneras, acompañando una tabla de varios fiambres, acompañado de ensalada de lechuga de la clase que prefieran, se corta en cubos, porciones o fetas bien gruesas, lo podemos acompañar con vino,

cerveza, o fernet con cola. Es **ideal para la picada con amigos en las tardecitas**, o para una cena fría en las noches de verano.