

RECETARIO

30 ANIVERSARIO

pefrán
Naturalmente



Elaborado por el
Chef César Niño



Sergio Hernández Domínguez
CEO-Director de Operaciones

Ángel Hernández Marcos
Fundador

Ángel Hernández Domínguez
CEO-Director Comercial

pefrán

Naturalmente

“En Pefrán, llevamos tres décadas perfeccionando nuestros procesos productivos. La capacidad de combinar tradición familiar e innovación continua es nuestra mayor fortaleza”.

PRÓLOGO



En Adilac, sabíamos que la transición a un mundo alimentario sin alérgenos iría de la mano de empresas, donde el respeto por la tradición y la apuesta por la innovación iban de la mano.

Aprendimos que esta transición sólo sería impulsada por empresas que, además, ponen su foco en la “persona” que hay detrás de cada cliente.

Porque sólo adaptándose a sus nuevas necesidades se consigue que personas que padecemos intolerancias alimentarias podamos disfrutar con normalidad de los mejores productos alimentarios.

En Pefrán, tradición, innovación y orientación a las personas se dan cita, sin duda.

Y, desde Adilac, nos alegramos de formar parte de sus 30 años de historia.

Oriol Sans
Presidente fundador de ADILAC

EL CHEF

Diseñar este recetario ha sido una experiencia realmente enriquecedora. Cocinar con embutidos ibéricos es un placer que disfrutamos en la gastronomía española y se convierte en un lujo cuando podemos hacerlo con productos de tanta calidad como los de Pefrán. Más aún siendo de los primeros en experimentar con innovaciones tan sorprendentes como los embutidos con ajo negro o trufados.

Me formé en la Escuela de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo de Madrid y he evolucionado en las cocinas del Hotel Palace de Madrid, Pedro Larumbe, Mugaritz y la Broche, entre otras. Hace 15 años, con mi mujer, di el salto a un proyecto muy ilusionante, mi propio restaurante, El Alquimista de Salamanca.

Este año sumo un hito a mi carrera: La satisfactoria colaboración con Pefrán para celebrar su 30 Aniversario. ¡ENHORABUENA y gracias por invitarme!



César Niño
Chef y propietario de El Alquimista



Pefrán es una empresa arraigada en la tradición y cultura ibérica. Durante 30 años hemos mantenido la excelencia en la elaboración natural de productos ibéricos, honrando la herencia de nuestros antepasados.

Sin embargo, siempre hemos comprendido también la importancia de evolucionar y crecer en armonía con los cambios de nuestro entorno.

Nos apasiona fusionar la tradición con la innovación y buscar nuevas formas de sorprender a los paladares más exigentes.

Somos testigos de la incesante evolución en las exigencias de los nuevos consumidores y nos enorgullece adaptarnos a estos desafíos de manera equilibrada, sin perder la herencia familiar recibida, nuestra esencia ibérica.

Con este espíritu de constante renovación, para celebrar este año el 30 Aniversario de Pefrán, nos complace presentar nuestro recetario de cocina, una obra original que combina las tradiciones culinarias ibéricas con ideas novedosas y emocionantes.





Aquí encontrarás una interesante variedad de platos que incorporan nuestros productos ibéricos, los tradicionales y los innovadores, de manera creativa y deliciosa, elevando la calidad en cada bocado.

Queremos inspirarte a explorar nuevos sabores y a descubrir el potencial culinario de nuestros productos ibéricos, ya sea en recetas tradicionales o en creaciones innovadoras.

Bienvenidos al Recetario Pefrán 30 Aniversario, donde la tradición convive en equilibrio con la innovación en la cocina.

Descubre nuevas formas de disfrutar de nuestros productos ibéricos.

¡Buen provecho!



Encontrarás más información de los productos utilizados en este recetario en nuestra WEB www.ibericospefran.com





ÍNDICE

Ajo blanco con Chorizo Pefrán Innova de ajo negro y cerezas	Págs. 10 - 11
Ensalada de verduritas con Lomo Pefrán Herencia (y su aceite)	Págs. 12 - 13
Airbags crujientes de Salchichón Pefrán Maestro	Págs. 14 - 15
Limón Serrano con Chorizo Pefrán Herencia y salmón	Págs. 16 - 17
Rollitos de Lomo Pefrán Maestro con judías verdes	Págs. 18 - 19
Pizzeta de cebolla con brie y Salchichón Pefrán Innova trufado	Págs. 20 - 21
Tartar de Lomo Pefrán Herencia aliñado al estilo castellano	Págs. 22 - 23
Chili con Chorizo Pefrán Maestro, alubias de Tolosa y nachos	Págs. 24 - 25
Ramen Charro de Lomo Pefrán Maestro	Págs. 26 - 27
Croqueta melosa de Salchichón Pefrán Maestro	Págs. 28 - 29
Taco de Chorizo Pefrán Herencia con aguacate	Págs. 30 - 31
Solomillo ibérico relleno de Lomo Pefrán Herencia y parmentier	Págs. 32 - 33
Bacalao con caracoles con tomate y Chorizo Pefrán Maestro	Págs. 34 - 35
Rabitos de cerdo meloso con salsa de Chorizo Pefrán Herencia	Págs. 36 - 37
Tiradito de trucha y Lomo Pefrán Herencia	Págs. 38 - 39
Mantecados de Chorizo Pefrán Maestro	Págs. 40 - 41



Ajo blanco con Chorizo Pefrán Innova de Ajo Negro y cerezas

Ingredientes

- 50 cl de agua
- 100 gr de almendra cruda
- 50 gr de aceite de Oliva Virgen Extra
- 20 gr de vinagre Jerez
- Sal
- 12 unidades cerezas
- 50 gr de Chorizo Pefrán Innova con Ajo Negro
- Almendra tostada
- Cebollino

Elaboración

Preparar ajo blanco con la túrmix, triturando hasta que esté homogéneo. Una vez alcanzada la textura deseada, reservar muy frío.

Por otro lado, limpiar las cerezas y sacar el hueso.

Picar el Chorizo Pefrán Innova con Ajo Negro.

Servir frío, con el chorizo a temperatura ambiente.



Ensalada de verduritas con Lomo Pefrán Herencia (y su aceite)

Ingredientes

- Caña de Lomo Pefrán Herencia al gusto, cortado en bastones o picado
- 2 zanahorias
- 16 espárragos
- 8 cherrys
- 2 patatas pequeñas
- 50 gr de guisantes
- 50 gr de habas peladas
- Cebolla roja
- Rabanitos
- Brotes
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

Elaboración

Preparar el Aceite de Oliva Virgen Extra de Lomo: calentar el aceite con la piel del lomo, a 50°C, más o menos.

Infusionar la preparación durante 1 hora como mínimo. Y al final, colar y reservar.

Mientras tanto, cocer las verduras en agua con sal, una a una, enfriar en agua con hielo y escurrir.

A la hora de servir, se puede calentar para comer o servir las frías. Aliñar con el Aceite de Oliva Virgen Extra de Lomo, y coronar con el lomo cortado.



Airbags crujientes de Salchichón Pefrán Maestro

Ingredientes

- Salchichón Pefrán Maestro
- 150 gr de harina de trigo
- 150 gr de harina refinada de maíz
- 1 huevo
- 350 ml de agua muy fría
- Aceite de girasol
- Sal y pimienta al gusto
- Una pizca de azúcar

Elaboración

Tempura: Preparar un baño maría frío y mezclar el agua muy fría con la harina y una pizca de sal y azúcar.

Mantener la masa muy fría.

Cortar el Salchichón Pefrán Maestro en rodajas finitas y pasar una a una por la harina y luego por la tempura.

Freír a 160°C en aceite de girasol.



Limón Serrano de Chorizo Pefrán Herencia y salmón

Ingredientes

- 40 gr de Chorizo Pefrán Herencia
- 200 gr de salmón curado en tacos
- 12 gajos de naranja
- 8 gajos de limón
- 30 gr de mayonesa
- 8 huevitos de codorniz 'poché'
- 20 gr de huevos de trucha (opcional)
- 8 cucharaditas de café de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de chorizo
- 4 cucharas soperas de vino tinto

Elaboración

Aceite de Oliva Virgen Extra de Chorizo Pefrán Herencia: Calentar el AOVE con la piel del chorizo, dejar enfriar y colar. Hervir también con el vino tinto y dejar enfriar.

Para el aliño, mezclar el vino con el AOVE de chorizo.

Por otro lado, en un bol mezclar el salmón con el chorizo, las huevas, cebollino y el aliño.

Poner en un plato toda la mezcla, colocar encima gajos de naranja, de limón, los huevitos y la mayonesa.



Rollitos de Lomo Pefrán Maestro con judías verdes

Ingredientes

- 200 gr de judías verdes
- Entre 60 y 80 gr de Lomo Pefrán Maestro
- 8 láminas de panceta ibérica curada

Elaboración

Cortar las judías en juliana.

Cocer en agua hirviendo entre 1 y 2 minutos, enfriar en agua con hielo rápido, escurrir y reservar.

Cortar bastones finitos de Lomo Pefrán Maestro.

Enrollar montoncitos de lomo y judías mezcladas en panceta.

Dorar los rollitos en la sartén.



Pizzeta de cebolla con brie y Salchichón Pefrán Innova Trufado

Ingredientes

- Hojaldre, una placa
- 500 gr de Trufa
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal
- Pimienta
- Queso Brie, dos piezas
- Un Salchichón Pefrán Innova Trufado
- 200 gr de cebolla cortada fina

Elaboración

Preparar el queso: cortar longitudinalmente en 3 y rellenar de pasta de trufa: hecha con aceite y trufa triturado; y con Salchichón Pefrán Innova Trufado picado fino. Dar forma original otra vez. Reservar 12 horas mínimo.

Preparar el hojaldre con cebolla cortada en juliana muy fina, sal, azúcar, pimienta y Aceite de Oliva Virgen Extra. Hornear entre 10-12 minutos a 180°. Cortar porciones de hojaldre.

Colocar el queso relleno encima y dar un golpe de horno 2 - 3 minutos.



Tartar de Lomo Pefrán Herencia aliñado al estilo castellano

Ingredientes

- 200 gr de Lomo Pefrán Herencia picado
- Media zanahoria y media cebolleta picadas, mostaza adicional opcional
- Medio cebollino picado, picante opcional
- 2 cucharas soperas de salsa Perrins, 1 de Kétchup y 1 de Tabasco
- Yema de huevo
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- Sal y pimienta
- 4 ajetes y 4 dientes de ajo
- 1 cuchara sopera de pimentón
- 1/4 litro de caldo de cocido o pollo

Elaboración

Sopa de ajo: Dorar suavemente los ajos y ajetes picados en AOVE; fuera del fuego, añadir el pimentón y después el caldo. Dejar hervir 5 minutos, tritutar, reservar colado en frío.

Aliño: Mezclar la sopa de ajo con AOVE, salsa Perrins, Kétchup y Tabasco y emulsionar.

Mezclar las verduritas y el Lomo Pefrán Herencia muy picado con el aliño; emplatar y terminar con yema de huevo. Servir con tostas, patatas fritas, un poco de picante o mostaza extra al gusto.



Chili con Chorizo Pefrán Maestro alubias de Tolosa y nachos

Ingredientes

- 100 gr de Chorizo Pefrán Maestro picado
- 200 gr de carne picada de cerdo
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 50 gr de tomate frito
- Picante al gusto
- Alubias de Tolosa cocidas
- Nachos
- Una lata de maíz cocido
- 1/2 litro de caldo de pollo

Elaboración

Preparar la salsa de maíz: Echar el maíz en el caldo de pollo, hervir, triturar y colar.

Chili: Cocinar la cebolla y el ajo hasta que estén bien dorados y añadir la carne picada. Dorar todo junto y añadir el tomate y el picante. Cocinar hasta que esté integrado e incorporar las alubias escurridas y el Chorizo Pefrán Maestro. Toda la preparación debe cocer 1 minuto.

A la hora de servir: Calentar el chili y la salsa de maíz, servirlo junto y colocar encima los nachos.



Ramen Charro de Lomo Pefrán Maestro

Ingredientes

- 160 gr de Lomo Pefrán Maestro
- Pielés de Lomo Pefrán Maestro
- 2 l de caldo de cocido
- 20 gr de alga Kombu (opcional) y Nori (opcional)
- 2 huevos poco cocidos 'mollet'
- 1 zanahoria rayada
- 60 gr de col en juliana
- 1 blanco de puerro juliana fina
- Parte verde de la cebolleta
- Salsa de soja
- 240 gr de pasta para ramen

Elaboración

Preparar el caldo de cocido y, mientras, infusionar las pieles de 60 gr de Lomo Pefrán Maestro y el alga Kambu durante 5 minutos. Pasado este tiempo, colar y poner a punto de sal.

Por otro lado, cocer la pasta y cuando esté cocida, colocar en un bol. Echar también las verduritas, medio huevo y el Lomo Pefrán Maestro.

Para terminar, echar por encima el caldo muy caliente.



Croqueta melosa de Salchichón Pefrán Maestro

Ingredientes

- 1 l de leche
- 40 gr de harina
- Una cebolla
- 50 gr de mantequilla
- 150 gr de Salchichón Pefrán Maestro
- 100 gr de pan duro
- Cebollino

Elaboración

Picar la cebolla, pochar con la mantequilla hasta que esté blanda. Añadir la harina y poco a poco la leche; dejar que cueza a fuego medio, sin parar de mover, durante 30 minutos.

Añadir el Salchichón Pefrán Maestro a la masa que hemos preparado y reservar.

Dorar el pan y trocearlo.

Calentar la croqueta, sin darle forma, añadir cebollino por encima y rematar con las migas de pan.



Taco con Chorizo Pefrán Herencia con aguacate

Ingredientes

- 4 tortitas
- 1 aguacate
- 1 tomate
- 1 cebolla
- Cilantro
- Lima
- Tabasco
- Chorizo Pefrán Herencia
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

Elaboración

Preparar guacamole: Aguacate machacado con zumo de lima, sal, tabasco, cilantro y aceite de oliva virgen extra.

Preparar ají: Picar tomate, cebolleta y cilantro, mezclar con zumo de lima, sal y aceite de oliva virgen extra.

Calentar las tortitas y echarles el guacamole, el ají y el Chorizo Pefrán Herencia picado. Rematar con lima y cilantro.



Solomillo ibérico relleno de Lomo Pefrán Herencia y parmentier

Ingredientes

- 2 solomillos ibéricos
- 150 gr de Lomo Pefrán Herencia cortado muy fino
- 2 patatas
- 100 ml de nata
- 100 gr de mantequilla
- 2 cebollas
- Vino blanco
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Elaboración

Abrir los solomillos a lo largo para que quede un filete plano y colocar las láminas de Lomo Pefrán Herencia cubriendo el filete, enrollarlo dándole la forma inicial y atarlo con hilo de cocina.

Cocer unas patatas y hacer un puré con la nata y la mantequilla. Dorar la cebolla y el solomillo por separado. Poner el horno a 180 °C y colocar en la bandeja la cebolla, el solomillo encima y el vino blanco.

Hornear al gusto, entre 10 y 20 minutos.



Bacalao con caracoles con tomate y Chorizo Pefrán Maestro

Ingredientes

- 200 gr de Chorizo Pefrán Maestro
- 800 gr de lomo de bacalao limpio de espinas y piel
- 200 gr de tomate
- 20 unidades de caracoles cocidos

Elaboración

Abrir el lomo de bacalao de manera que quede un filete plano y grande y colocar encima láminas de Chorizo Pefrán Maestro muy fino, dar forma de cilindro con ayuda de plástico transparente. Reservar.

En una olla calentar abundante agua, y retirar del fuego cuando rompa a hervir, meter el rulo de bacalao 10 minutos, salar y enfriar en agua con hielo. Reservar.

Preparar la salsa de tomate con los caracoles y el Chorizo Pefrán Maestro picado.

Retirar el plástico con cuidado, cortar en unos tacos y dorar en una sartén.

Servir con la salsa de tomate caliente por encima.



Rabitos de cerdo melosos con salsa de Chorizo Pefrán Herencia

Ingredientes

- 8 rabitos de cerdo
- 200 gr de Chorizo Pefrán Herencia muy picado
- 3 cebollas picadas, 1 cebolla entera y 6 dientes de ajo
- Media guindilla
- 1 zanahoria
- Una hoja de laurel
- 20 gr de jengibre picado
- 4 cucharas soperas de salsa de soja
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- 20 gr de perejil
- Una copa de vino fino

Elaboración

Salsa de chorizo: Dorar cebolla picada, ajo y jengibre en AOVE, añadir vino y soja. Reducir a la mitad, apagar el fuego y añadir el Chorizo Pefrán Herencia.

Relleno de los rabitos: Picar perejil, guindilla y ajo muy fino. Calentar 2 cs de AOVE y verter sobre el perejil. Reservar. Poner los rabitos en una olla con la cebolla entera, zanahoria, laurel, pimienta opcional y sal. Cubrir de agua y cocer 1:30 a 2 horas, tapado. Al terminar deshuesarlos con cuidado y rellenar con la pasta de perejil y, con ayuda de papel film, dar forma de cilindro y enfriar.

Para servir, cortar en tacos y dorar en sartén y servir con la salsa caliente.



Tiradito de trucha y Lomo Pefrán Herencia

Ingredientes

- 200 gr de Lomo Pefrán Herencia
- 200 gr de trucha a una marinada
- 1 lima y 1 cebolla rosa pequeña
- Un aji fresco sin pepas y rabanitos
- 50 gr de caldo de pescado opcional
- Sal y pimienta
- Sriracha
- Cebollas encurtidas
- Verde cebolleta
- Cilantro
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Elaboración

Laminar el Lomo Pefrán Herencia y la trucha muy finos y colocarlas alternadas.

Preparar aliño: En un bol echar la piel del lomo y el caldo de pescado, añadir sriracha, cilantro, cebolla rosa picada, ají picado, sal, pimienta y zumo de lima. Dejar macerando mínimo 30 minutos. Colar presionando para extraer bien los jugos; emulsionar con aceite de Oliva Virgen Extra.

Terminar salteando con el aliño, verde cebolleta, capas de cebolleta encurtida, láminas de rabanito y lima, y unos puntitos sriracha.



Mantecados de Chorizo Pefrán Maestro

Ingredientes

- 200 gr de manteca
- 400 gr de harina
- 100 gr de vino blanco
- 50 gr de azúcar
- Sal
- Impulsor o levadura
- 100 gr de Chorizo Pefrán Maestro

Elaboración

Utilizar la manteca a temperatura ambiente y mezclar muy bien con el Chorizo Pefrán Maestro y el resto de ingredientes.

Dejar reposar en frío durante 4 horas, con la masa en forma de rulo/s.

A la hora de hacerlas, cortar cilindros de unos 2 cm.

Hornear a 180 °C, entre 7 y 10 minutos.









 +34 923 594 351

 info@ibericospefran.com

 Avd. Valvanera, 33. 37740
Santibáñez de Béjar (Salamanca)

 @ibericospefran

 @ibericospefran

 @ibericospefran

 www.ibericospefran.com