

**coren**

*Alimentos de Galicia*

# RECETAS

## ¡Toma Castaña!

*Cerdo alimentado  
con castañas*

SELE<sup>Č</sup>TA

---

7 FORMAS DE DISFRUTAR  
NUESTRA CARNE MÁS SELECTA

---



---

## ¿SABÍAS QUE...?

---

Las castañas que se utilizan para la alimentación de los cerdos Selecta son **castañas de Galicia** que se recogen en temporada, se pelan y cuecen enteras para garantizar que todas sus **propiedades nutritivas** se conserven intactas. Posteriormente se congelan y así pueden disfrutarlas **todo el año**,

### **Raza Seleccionada**

---

Que favorece la infiltración de grasa.

### **Alimentación natural**

---

A base de Castañas Gallegas.

### **Cría tradicional**

---

Con salida al campo, en las mejores condiciones de bienestar animal.



---

## PAPADA DE CERDO SELECTA CON CIGALAS Y MIEL

---

DIFICULTAD: Media

---

### Ingredientes

- Papada de Cerdo Selecta
- aceite oliva suave
- cigalas
- ajos, laurel, sal
- miel

### Preparación

Confitamos la papada de cerdo en aceite con ajos y una hoja de laurel durante cerca de 2 horas a fuego lento para que la carne nos quede muy jugosa.

Aparte salteamos las cigalas en una sartén y añadimos un par de cucharadas de miel para preparar una salsa para la papada de cerdo Selecta Coren.



---

## PANCETA DE CERDO COREN A BAJA TEMPERATURA CON PURE DE CASTAÑAS

---

DIFICULTAD: Media

---

### Ingredientes

- Panceta de Cerdo Selecta
- pure de castañas
- pimientos padron
- castañas peladas, leche,
- aceite oliva
- sal y pimienta blanca

### Preparación

Cocinamos la panceta muy lentamente y conseguiremos una carne muy jugosa y blanda. Los pimientos de padrón los freímos, igual que las patatas puente nuevo, que las freímos en aceite no muy caliente al principio y a fuego fuerte al final para dorarlas.

Preparamos el pure de castañas cociendo las castañas con la leche, sal y pimienta y una vez cocidas, trituramos.

Servimos la panceta con su guarnición, en este caso el puré de castañas, las patatas y los pimientos de padrón.



---

## CINTA DE LOMO DE CERDO CON QUESO PAIS FUNDIDO Y TOMATES CHERRY

---

DIFICULTAD: Fácil

---

### Ingredientes

- Lomo de cerdo Selecta
- tomate cherry
- espinacas
- ajo, aceite oliva
- patata
- queso país

### Preparación

Adobamos y asamos al horno unos 20-25 min a 190°C.

Para la crema de espinacas, cocemos una patata y escaldando las espinacas. Trituramos y sazonomos.

Escaldamos los tomates cherry, luego los confitamos con aceite, 1 diente de ajo y romero. Presentamos con un poco de crema de espinacas en la base, encima el lomo fileteado con el queso fundido y los tomates confitados.



---

## PALETA DE CERDO COREN ASADA AL HORNO

---

DIFICULTAD: Media

---

### Ingredientes

- Paleta de Cerdo Selecta
- castañas cocidas en leche,
- verduras al gusto
- sal y pimienta blanca
- pure de castañas

### Preparación

Asamos la paleta adobándola al gusto a 180 grados, el tiempo depende del tamaño. Preparamos la guarnición salteando unas verduras, al gusto (pimientos en dados, calabacín, zanahoria...) Envolviendo en tiras de calabacín, lo terminamos en el horno un par de minutos.

Presentamos los rollitos de calabacín y las verduras, láminas de la paleta y la salsa del asado con puré de castañas.



---

## BROCHETA DE SECRETO DE CERDO SOBRE VERDURAS SALTEADAS

---

DIFICULTAD: Fácil

---

### Ingredientes

- Secreto de cerdo Selecta
- calabacín
- especias al gusto, opcional
- calabaza
- pimiento rojo y verde
- brotes tiernos

### Preparación

Cortamos la carne en dados no muy grandes y preparamos una brocheta, condimentamos al gusto y la hacemos a la plancha o parrilla. Preparamos las verduras salteando los pimientos, el calabacín y cociendo la calabaza.

Presentamos colocando una base de verduras, la brocheta encima y terminado con unos brotes tiernos.



---

## EMPANADA DE CABEZA DE CERDO COREN

---

DIFICULTAD: Media

---

### Ingredientes

- Cabeza de Cerdo Selecta
- pimentón dulce
- cebolla, pimiento rojo
- masa de empanada:
- aceite de oliva, sal
- harina, aceite y leche

### Preparación

Sofreímos tiras de cebolla y pimientos, añadimos la cabeza de cerdo desalada, cocida y cortada en dados con un poco de pimentón dulce y obtenemos así el relleno.

Preparamos la masa, la cortamos en dos y la estiramos.

Colocamos el relleno en una parte de la masa y cubrimos con la otra, cerrando los bordes bien y cocinándola en horno a 180 grados unos 35-40 min, comprobando que este bien cocida antes de retirar.



---

## COSTILLA A LA PARRILLA CON SALSA BARBACOA Y PATATAS DELUXE

---

DIFICULTAD: Fácil

---

### Ingredientes

- Costilla de cerdo Selecta
- patatas, maicena, pimentón y cominos.
- salsa barbacoa: ajo, cebolla, pimienta roja y verde, tomate, guindilla y salsa soja.

### Preparación

Asamos la costilla dejándola crujiente y jugosa en el interior.

Para la salsa: Doramos los ajos y la cebolla, añadimos los pimientos asados con el resto de ingredientes y trituramos, resultando una salsa untuosa. Cocemos las patatas enteras con piel, las cortamos en gajos, enharinamos con maicena, cominos y pimentón y las freímos.

Servimos un tozo de costilla con los gajos de patatas deluxe y un poco de salsa.



---

## PRESA DE CERDO CONFITADA CON QUINOA Y PISTACHOS VERDES

---

DIFICULTAD: Media

---

### Ingredientes

- Presa de Cerdo Selecta
- aceite de oliva suave
- hoja de laurel
- dientes ajo, romero
- quinoa
- pistachos verdes

### Preparación

Confitamos la presa con el aceite, ajo, laurel, y romero, bien cubierta por el aceite unas 2 horas a 110-115 grados. Debe resultar una carne cocinada y poco hecha en el interior.

Una vez terminada de cocinar, la cortamos en trozos y la envolvemos o rebozamos en pistachos verdes triturados.

La acompañamos de quinoa cocida en agua y escurrida.



**COren**

*Alimentos de Galicia*

SELE<sup>♠</sup>CTA

*Cerdo alimentado  
con castañas*



**Alimentación Natural** a base de **Castañas Gallegas**.

**Raza Seleccionada** que favorece la **infiltración** de grasa.

**Cría Tradicional** con **salida al campo**, en las mejores condiciones de **bienestar animal**.

*Alimentado con castañas*