

fecha 24 de febrero, programa 1

“Desde el asador de Radio CC-Lab”

Se prepara y se comenta al momento

Asado

Receta 1

longaniza empapelada

Ingredientes

- 1 Kg de Longaniza especial
- 100 g de chile serrano
- 2 cebollas medianas
- 300 g de queso de hebra (Oaxaca, quesillo o como lo conozcan) o queso manchego... o el que más les agrade
- Papel aluminio grueso

Receta 2

Chiles jalapeños rellenos

Ingredientes

- 20 chiles jalapeños grandes
- 300 g de tocino
- 300 g de Queso manchego, Asadero, Chihuahua, Menonita (o sea, el que más les guste)
- Queso parmesano
- 2 barras de queso crema filadelfia
- Perejil fresco o seco

Receta 3

Picaña de res y cualquier otro corte de su elección

Ingredientes

- 2 Kg de Picaña de res, 3 Kg de Cualquier corte de res que seleccione, Cecina de Atlixco (La cecina se prepara directamente)
- Sal
- Pimienta negra
- Pimienta de cayena
- Cebolla en polvo
- Ajo en polvo
- Perejil seco en polvo
- Orégano seco en polvo
- Comino seco en polvo
- Paprica (pimiento rojo seco molido)

Para acompañar

- 1 kilo de aguacate (prepara el guacamole como a ti te guste)
- 1 Kg de Nopales
- Cebollitas cambray (en papel aluminio con sal, limón, salsa inglesa y jugo maggi)
- suficiente de tortillas de maíz para acompañar

Preparación

1. Chiles Jalapeños rellenos

Toma los chiles jalapeños para abrirlos por la parte del pedúnculo, rodeándolo y haciendo un hoyo para extraer por ahí semillas y venas. Ásalos en la estufa a fuego lento en un sartén amplio, cuidando de que ablanden lo suficiente. Reserva.

Pica el tocino muy finamente y colócalo en un sartén a fuego medio, hasta que se dore. Separa la grasa y reserva.

Picar finamente el queso que hayas elegido, reserva.

Pica el perejil muy fino y reserva.

Espera a que se enfríen los chiles y el tocino.

Ya frio el tocino, mézclalo con el queso asadero, manchego, mozzarella o el que prefieras, o mezcla de estos, el queso crema philadelphia y un poco de perejil, tratando de hacer una mezcla homogénea.

Con esta preparación, rellena los chiles por el orificio hasta que queden perfectamente llenos. Los colocas sobre un papel aluminio o directo en la parrilla (si lo pones directo, cuida que no se vacíen colocándole un pedacito de papel aluminio en el hueco por el que lo rellenaste o en una posición favorable con una pequeña inclinación hacia la punta). Dale unos 5 minutos o según lo vayas considerando.

2. Longaniza en papel aluminio.

Pica en julianas delgadas 1 cebolla y corta a lo largo en 5 o 6 partes los chiles serranos. Deshebra el queso Oaxaca, manchego, mozzarella o el que elijas, incluso puedes mezclar a tu gusto.

Prepara unos tramos de papel aluminio y colocas 2 tramos de longaniza, abiertas a lo largo para extenderla. Le pones el queso, la cebolla y los chiles y enrollas. Tomas un tramo un poco más grande de papel aluminio y vuelves a enrolla, a manera de que se pueda sellar bien para no dejar escurrir los jugos y se cueza parejo.

Trata de que no le pegue el fuego directo o se te quema. Lento y un poco alejado se cocina mejor

3. Picaña y cortes de carne de su preferencia

Pon para marinar la picaña y las carnes que elegiste, desde un día anterior, con sal del Himalaya, pimienta negra, pimienta de cayena, cebolla en polvo, ajo en polvo, paprica, perejil, comino molido y orégano secos. Refrigera.

Ya para prepararlo, añádele un poco de cerveza media (ni clara ni oscura; victoria le va bien)

colócalos a las brasas, cuando éstas se encuentren un poco atenuadas (al rojo blanco) junto a los nopales y las cebollitas.

Prepara un guacamole, calienta las tortillas y ve tomando el guiso que quieras... provechito