



RECETARIO

Gilbert[®]

RECETARIO

Gilbert

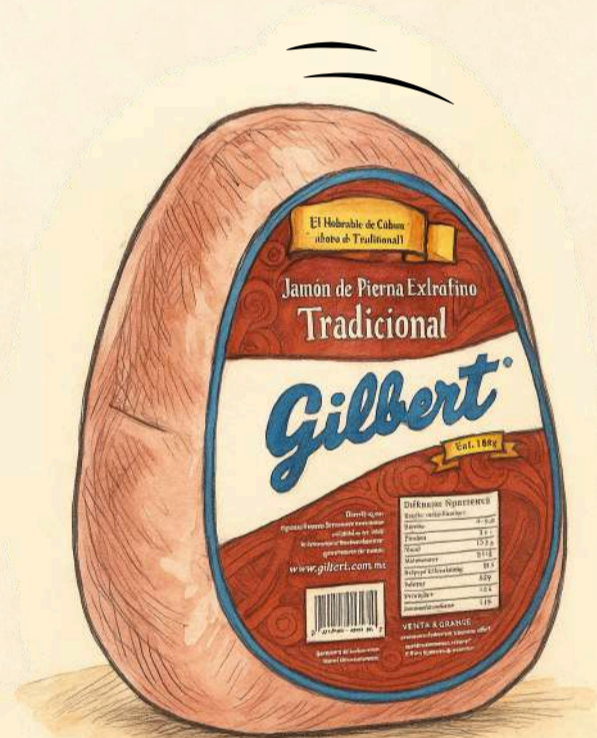
→ Queso de puerco

1. Champiñones puercos
2. Tiradito de cantina
3. Adobados al chipotle
4. Torta puerca



Jamón de pierna ←

5. Dip de jamón
6. Croquetas españolas
7. Pasta Fusilli Goa
7. Torta de jamón
9. Croque Madame



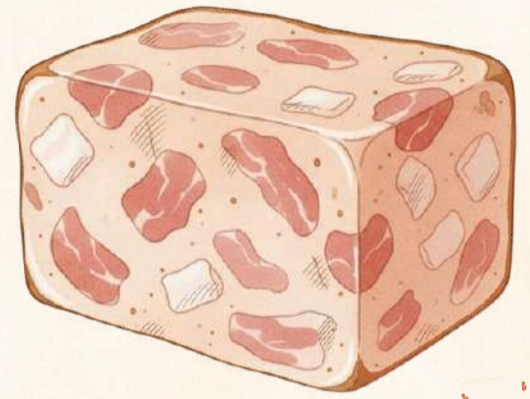
Reel de receta
"croque madame"





RECETA DE: Queso de puerco con champiñón

Queso de puerco



Ingredientes:

- Queso de puerco Gibert (en cubos pequeños)
- 100 g champiñón (partidos en mitad o en cuartos depende del tamaño)
- ¼ Cebolla morada fileteada
- ½ pieza de pimiento cortado en cubos pequeños o juliana
- 1 taza agua purificada
- 1 taza vinagre blanco
- Sal y pimienta al gusto

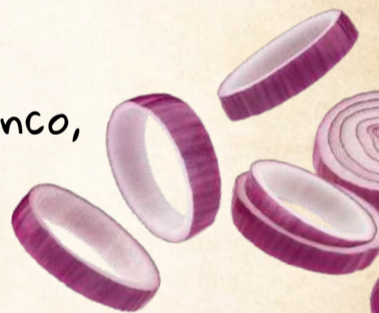


Ideas para mejorar el sabor

Puedes añadir un poco de chile serrano en rodajas delgadas al encurtido para darle un toque picante.

Procedimiento:

1. En una olla, llevamos a punto de ebullición el agua, el vinagre blanco, la sal y la pimienta.
2. Una vez que la mezcla hierva retira del fuego y agrega los champiñones, la cebolla morada y el pimiento.
3. Deja reposar la mezcla a temperatura ambiente hasta que este completamente fría y posteriormente agrega los cubos de queso de puerco Gilbert.



Nota:

No integres el queso de puerco si el encurtido está tibio o caliente, ya que pierde su consistencia firme.

Gibert



→ Ingredientes:

- 250 g queso de puerco (en tiras)
- ¼ col blanca
- ½ cebolla
- Jitomate
- Cilantro
- 3 chiles de arbol
- Orégano
- 1 taza vinagre
- 1 taza agua
- Sal y pimienta al gusto

RECETA DE: Tiradito de cantina



→ Procedimiento:

1. Picar la cebolla y la col blanca en julianas, el jitomate en cubos y el cilantro picado. Reserva los ingredientes.
2. En un tazón grande, mezcla el agua y el vinagre blanco.
3. Agrega sal, pimienta y orégano seco (frotado). Revuelve hasta que la sal se disuelva.
4. Incorpora la cebolla, la col blanca, el jitomate, el cilantro y los chiles de árbol picados a la vinagreta y mezcla bien hasta integrar todos nuestros ingredientes.
5. Por último añade el queso de puerco en tiras a la mezcla.
6. Cubre el tazón y déjalo reposar en refrigeración por un mínimo de 3 horas.



Gilbert

Puedes acompañar
con crema y
tostadas





RECETA DE:

Adobados al chipotle

Ingredientes:

- 250 g queso de puerco Gilbert (en cubos)
- ½ cebolla fileteada
- 200 g ketchup
- 50 g mostaza
- 50 g chile chipotle
- Aceite

Gilbert

Queso de puerco



Procedimiento:

1. Sofríe con un poco de aceite la cebolla fileteada hasta que este ligeramente caramelizada. Retira y reserva.
2. Licua hasta obtener una salsa tersa los chiles chipotle, la ketchup y la mostaza con un poco de agua y sazona con sal y pimienta.
3. En un sartén vierte la salsa de chipotle licuada y cocina a fuego bajo durante 5 a 10 minutos, revolviendo ocasionalmente hasta que la salsa espese ligeramente y cambie de color a un tono más profundo. Prueba y agrega sal si es necesario.
4. Retira la salsa del fuego y déjala enfriar a temperatura ambiente.
5. Una vez que la salsa esté fría, mezcla suavemente los cubos de queso de puerco y la cebolla sofrita reservada.

¡Un poco de cilantro fresco al final le daría un toque aromático y visual!



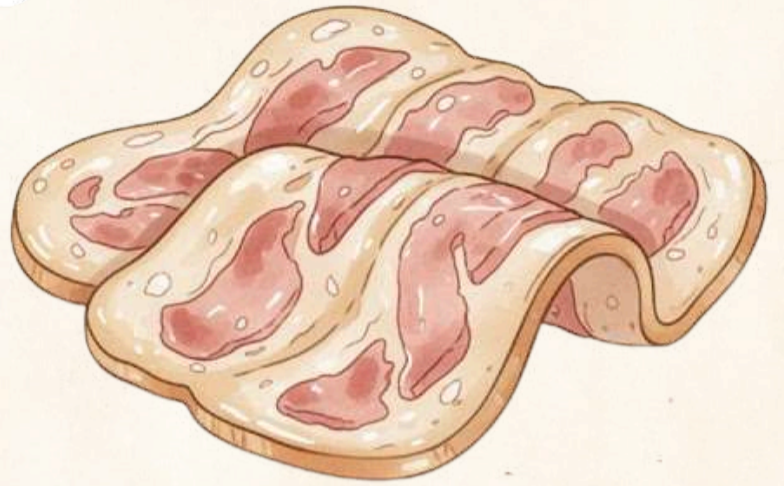
RECETA DE: Torta puerca

Gilbert

Queso de
puerco

Ingredientes:

- Bolillo
- 3 rebanadas queso de puerco
- Queso asadero
- Queso fresco
- Jitomate
- Cebolla
- Aguacate
- Mostaza
- Mayonesa

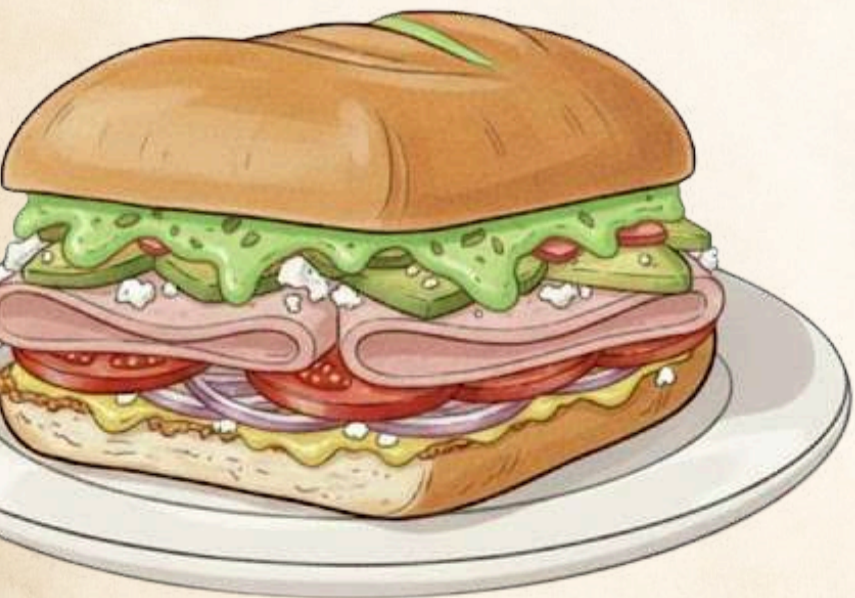


Para nuestro aderezo:

- 1 lata chiles jalapeños
- Mayonesa
- Aceite de olivo

Licuar todo hasta integrar los ingredientes

Procedimiento:



1. En un sartén a fuego medio-bajo, coloca el queso asadero y cuando el queso este fundido, coloca la mitad directamente sobre el queso. Presiona suavemente y después retira el pan del sartén.
2. Unta ambas mitades de bolillo con mayonesa & mostaza
3. Coloca las 3 rebanadas de queso de puerco sobre una mitad.
4. Agrega jitomate, cebolla y aguacate.
5. Vierte el aderezo de la casa de chile jalapeño sobre los ingredientes y queso fresco encima.
6. Coloca por ultimo la tapa del bolillo.

RECETA DE: DIP DE JAMÓN

Ingredientes:

- Jamón de pierna Gilbert - 300 g
- Queso Crema - 100 g
- Taza mayonesa - ¼
- Chile chipotle - 1 a 2 piezas
- Jugo de limón - 1 cucharadita
- Ajo en polvo - ¼ cucharadita
- Sal y pimienta - al gusto



Gilbert

Jamón de pierna tradicional holandés



Este dip es perfecto para untar en galletas o pan tostado, con sabor ahumado del jamón, el picante del chipotle.

Procedimiento:

1. En la licuadora, combina el queso crema, la mayonesa, los chiles chipotles, el jugo de limón, el ajo en polvo, sal y la pimienta.
2. Procesa hasta que los ingredientes cremosos estén bien integrados.
3. Agrega el jamón de pierna cortado en trozos a la mezcla.
4. Licua en pulsos cortos haciendo pausas raspando los lados y empujando el jamón hacia las aspas.
5. Licua hasta obtener una consistencia de paté (suave, sin trozos grandes)
6. Transfiere el dip a un recipiente y refrigera por al menos 30 minutos. Esto permite que los sabores se mezclen y que la consistencia se firme ligeramente.



Nota:

Si está demasiado espeso al momento de licuar, agrega una cucharada de mayonesa.



Receta de: Croquetas españolas

Ingredientes:

- ¼ jamón de pierna Gilbert
- 150 g Harina de trigo
- 500 ml leche entera tibia
- 200 g queso crema
- 125 g mantequilla
- ¼ pieza cebolla morada
- Sal y pimienta al gusto

Jamón de pierna tradicional holandés



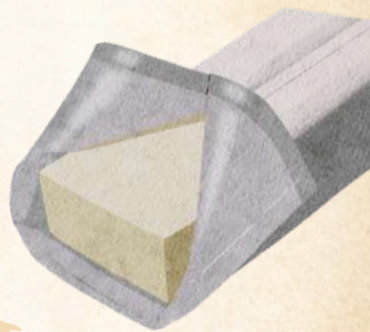
Gilbert

Procedimiento:

1. En un sartén grande a fuego medio-bajo, derretir la mantequilla. Posteriormente agregar la cebolla morada a sofreír, hasta que esté transparente.
2. Integrar el jamón picado y sofreír durante 2 o 3 minutos.
3. Para el roux: añadir 150 g sobre el sofrito de jamón y mantequilla.
4. Remueva vigorosamente con un batidor de globo. Cocine la mezcla (roux) a fuego bajo durante 2 a 3 minutos.
5. Vierta la leche tibia gradualmente sobre el roux mientras se bate hasta formar una pasta espesa y sin grumos.
6. Integra el queso crema cortado en trozos. Baje el fuego al mínimo.
7. La masa debe hervir hasta que se separe de las paredes del sartén (punto ideal para las croquetas)
8. Retire del fuego y sazone con sal y pimienta.

¡Arma tus croquequetas!

- * Deja enfriar tu masa a temperatura ambiente y luego refrigerar por al menos 4 horas
- * Forma las croquetas y pasa cada croqueta por huevo batido y luego por pan rallado.
- * Fríe las croquetas en abundante aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes. Escurre sobre papel el exceso de grasa antes de servir.



RECETA DE: Fusilli GOA

Gilbert

Ingredientes:

- Jamón de pierna Gilbert
- 300 g Pasta Fusilli
- Sal al gusto
- Aceite de oliva
- Queso parmesano

Para salsa bechamel:

- 50 g Mantequilla sin sal
- 50 g Harina de trigo
- 500 ml leche
- Sal y pimienta al gusto



Salsa Bechamel

Procedimiento:

1. En una olla grande, pon a hervir el agua con una cucharada de sal.
2. Agrega el fusilli y cocina hasta que esté al dente (8-10 minutos)
3. Cuela la pasta. Guarda media taza de agua de cocción por si necesitas aligerar la salsa bechamel.

1. En un sartén profundo a fuego medio-bajo, derrite la mantequilla. Agrega la harina de golpe y bate vigorosamente durante 1 o 2 minutos hasta obtener una pasta suave (roux)
2. Integra la leche gradualmente mientras bates con un batidor de globo.
3. Sigue cocinando a fuego bajo hasta que la salsa especie (5 a 8 minutos)

¡Todo listo!

En un platoondo agrega el fusilli cocido, vierte la salsa bechamel cremosa y por ultimo agrega las tiras de jamón de pierna Gilbert previamente salteadas ligeramente doradas de los bordes.

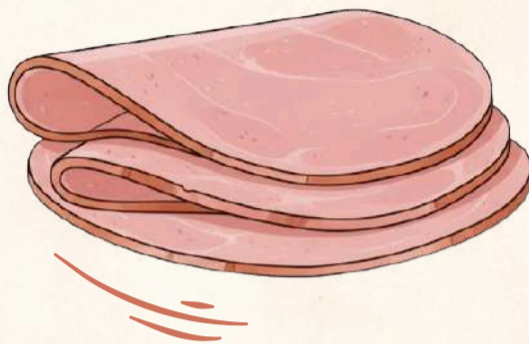




RECETA DE: Torta jamón

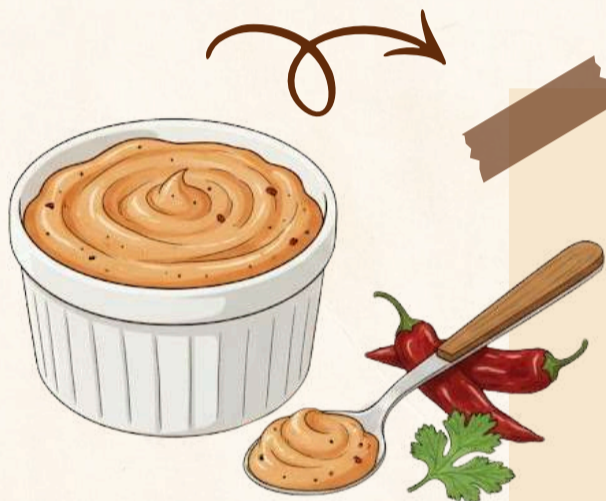
Gilbert

Jamón de
pierna



Ingredientes:

- Bolillo
- 3 rebanadas jamón de pierna
- Queso asadero
- Queso fresco
- Jitomate
- Cebolla
- Aguacate
- Mostaza
- Mayonesa

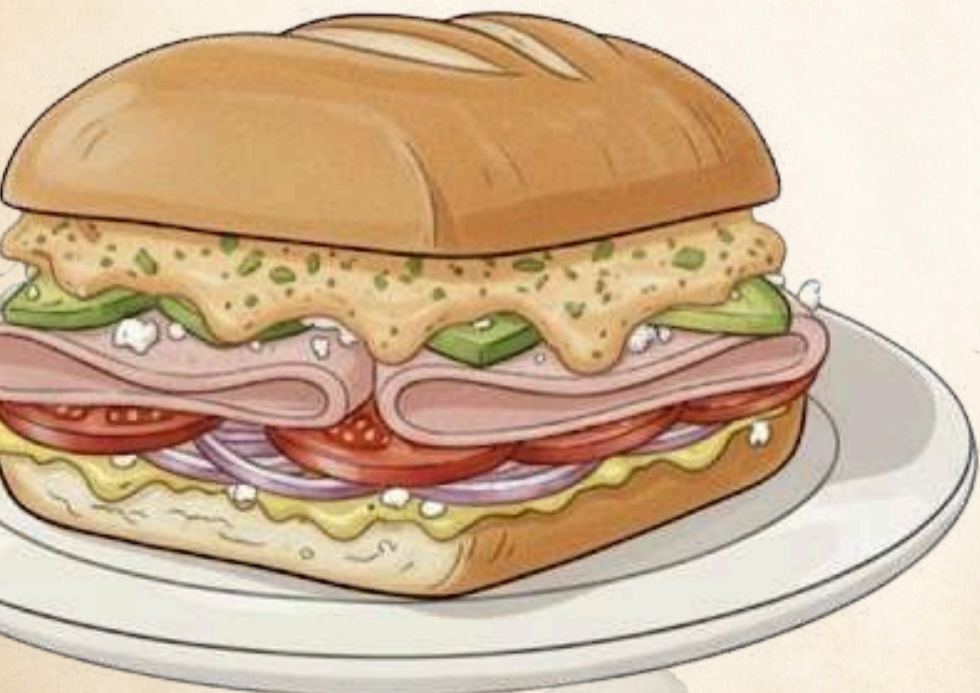


Para nuestro aderezo:

- 1 lata chiles jalapeños
- Mayonesa
- Aceite de olivo

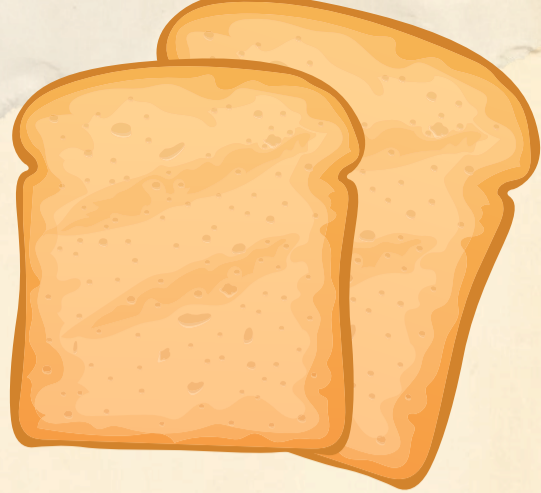
Licuar todo hasta integrar los ingredientes

Procedimiento:



1. En un sartén a fuego medio-bajo, coloca el queso asadero y cuando el queso este fundido, coloca la mitad directamente sobre el queso. Presiona suavemente y después retira el pan del sartén.
2. Unta ambas mitades de bolillo con mayonesa & mostaza
3. Coloca las 3 rebanadas de queso de pierna sobre una mitad.
4. Agrega jitomate, cebolla y aguacate.
5. Vierte el aderezo de la casa de chile chipotle sobre los ingredientes y queso fresco encima.
6. Coloca por ultimo la tapa del bolillo.

RECETA DE: Croque madame



Para el sandwich:

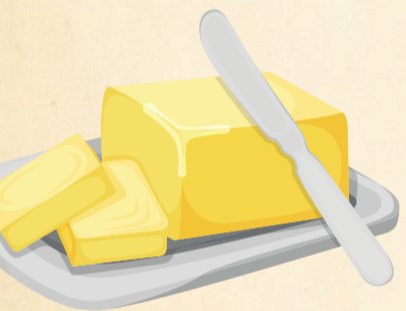
- Pan de molde rebanado
- 3 rebanadas jamón de pierna Gilbert
- 50 g queso rallado
- Mantequilla sin sal

Para la salsa Bechamel:

- 2 cdas mantequilla sin sal
- 30 g harina
- 250 ml leche tibia
- 20 g Queso Gruyere
- Sal y pimienta al gusto

Para el ROUX

1. Derrite la mantequilla a fuego medio - bajo y agrega la harina de golpe. Bate vigorosamente durante 1 a 2 minutos.
2. Integra poco a poco la leche tibia sobre el roux mientras bates.
3. Deja cocer a fuego bajo hasta que espese. Sazona con sal y pimienta.
4. Retira del fuego e incorpora los 20 g de queso rallado, revolviendo hasta que se derrita. Reserva.

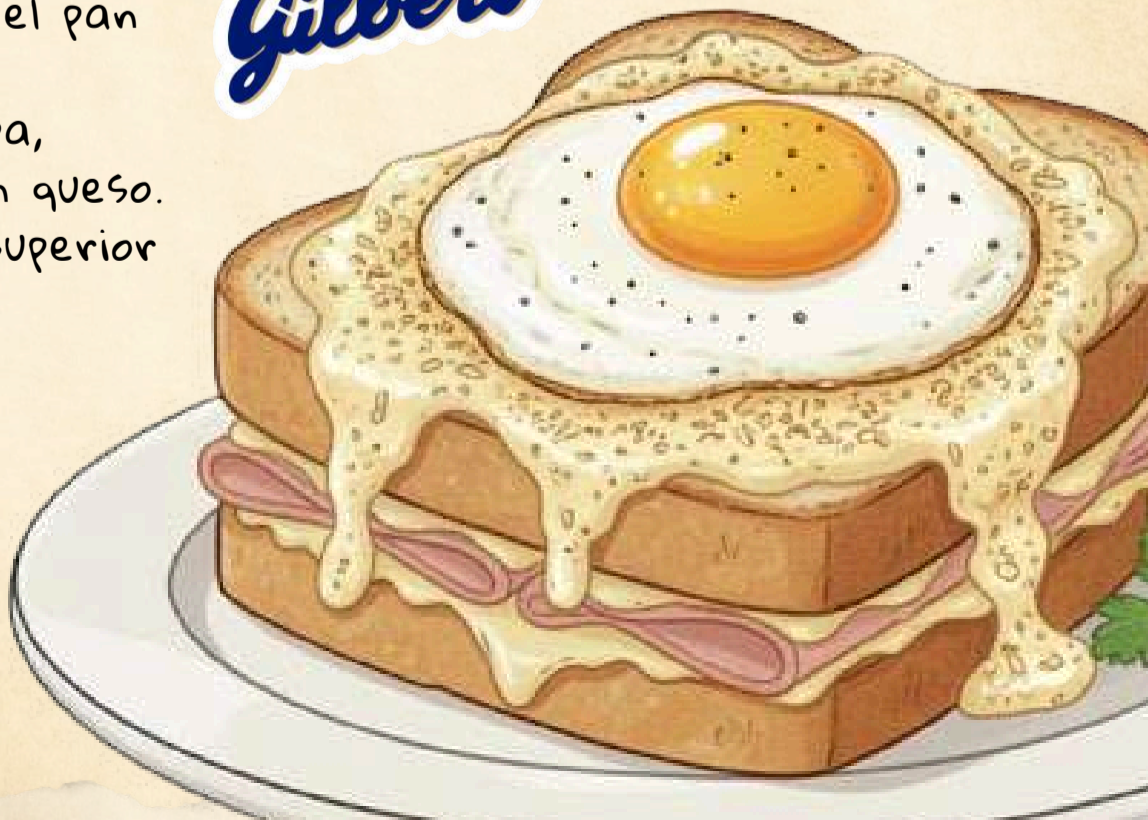


¡Arma tu croque madame!

1. Unta ligeramente ambas caras de pan con mantequilla.
2. En un sartén tuesta hasta que el pan este crujiente.
3. Coloca mostaza dijon en una tapa, agrega el jamón y espolvorea con queso.
4. Cubre generosamente la parte superior con la salsa bechamel.
5. Corona con un huevo al gusto.

Sazona con sal & pimienta al gusto

Gilbert



RECETA DE:

CLUB SANDWICH

Gilbert



Ingredientes:

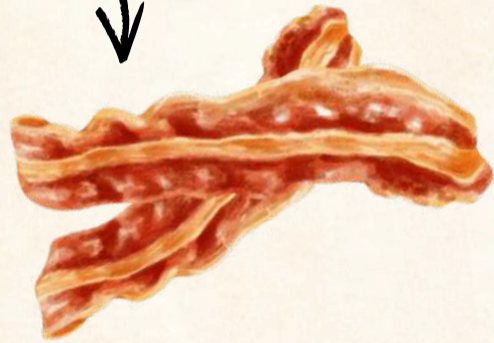
1. Pan de caja
2. Jamón
3. Tocino
4. Jitomate
5. Cebolla
6. Mayonesa

PROCEDIMIENTO



1. Corte el pan de caja en rebanadas
2. Unta mayonesa en una cara de cada rebanada
3. Coloca en capas:
Pan
Jamón tradicional tipo holandes
Lechuga
Jitomate
Cebolla
Tocino ahumado tradicional
Pan

Tocino ahumado tradicional

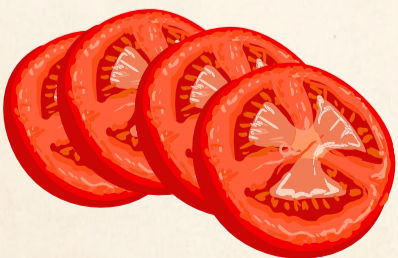


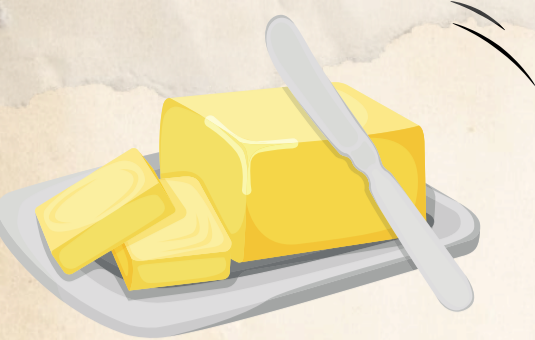
Jamón tradicional tipo holandes



TIPS:

- Puedes calentar previamente el pan para un sabor crujiente y delicioso!
- Acompaña con papas fritas o ensalada.





PAN FRANCES

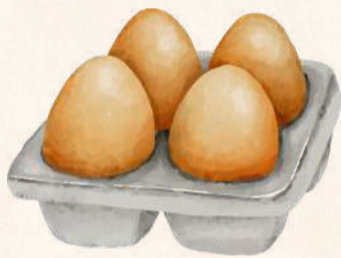
Tocino ahumado tradicional



Gilbert

Ingredientes:

1. Pan de caja
2. Mantequilla
3. Tocino
4. Mapple
5. Huevo
6. Canela
7. Leche



Pan de caja

Procedimiento:

1. Bate 2 huevos con un chorrillo de leche y un toque de canela.
2. Sumerge rebanadas de pan en la mezcla.
3. Dora el pan en sartén con mantequilla por ambos lados.
4. Fríe el tocino ahumado gilbert hasta que quede crujiente.
5. Sirve el pan, agrega el tocino encima, más mantequilla y baña con miel de maple al gusto.

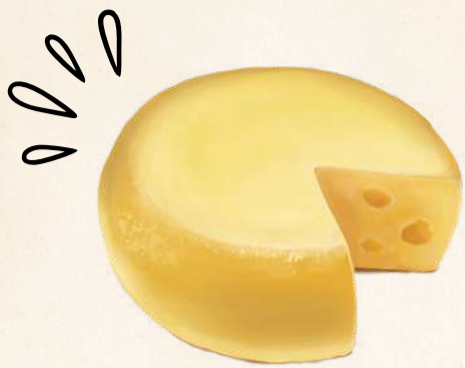
El secreto está en la paciencia. Que quede crujiente por fuera y esponjoso por dentro.



agrega frutos rojos para un mejor sabor



RECETA DE: QUESO FUNDIDO



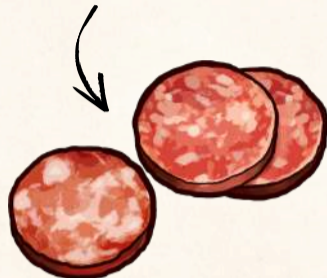
Gilbert

Chorizo
tradicional



Ingredientes:

1. Queso asadero
2. Chorizo tradicional
3. Chile serrano
4. Cilantro
5. Leche
6. Mantequilla



TIPS

Agrega rodajas delgadas de chile serrano para un toque picante y crujiente. Decora con hojitas de cilantro fresco encima del queso fundido...

Procedimiento:

1. En un sartén caliente, agrega un trozo de mantequilla (aprox. 1 cucharada) y deja que se derrita.
2. Añade queso asadero rallado o en trozos (al gusto) y un chorrillo de leche para que se funda más cremoso.
3. Cocina a fuego bajo, moviendo suavemente hasta que el queso esté completamente derretido y elástico.
4. Vierte el queso fundido en un recipiente o cazuela caliente.
5. En otro sartén, fríe el chorizo tradicional gilbert hasta que esté bien cocido y dorado.
6. Coloca el chorizo sobre el queso fundido y sirve de inmediato con tortillas de harina o totopos.



RECETA DE: PARRILLADA

INGREDIENTES

1. Chorizo tradicional
2. Arrachera
3. Cebolla
4. Chile güero
5. Papa cambray



Gilbert

Chorizo tradicional



Procedimiento:

1. Cocina la arrachera en un sartén o parrilla con un poco de aceite, sal y pimienta. Retira y corta en tiras.
2. En la misma sartén, fríe el chorizo hasta que esté bien cocido.
3. Dora las papas cambray cocidas hasta que queden crujientes por fuera.
4. Saltea la cebolla hasta que esté caramelizada o ligeramente dorada.
5. Acomoda la carne, chorizo, papas y cebolla encima, al gusto.
6. Decora con queso fresco, cebollitas, nopales o chiles toreados si lo deseas.



Para preparar en molcajete:

Precalienta el molcajete en el horno o al fuego directo para que conserve el calor al momento de servir.



RECETA DE:

Tiradito con queso de puerco

Gilbert®

Ingredientes:

1. Queso de puerco gilbert
2. Cebolla morada
3. Chile habanero
4. Vinagre
5. Jitomate cherry
6. Limón
7. Sal y pimienta



Procedimiento:

1. Pica el queso de puerco en tiras delgadas o cubitos, según tu preferencia.
2. Corta la cebolla morada en plumas finas (juliana) y reserva.
3. Asa 2 chiles habaneros directamente al fuego o en sartén hasta que estén bien tatemados.
4. Pícalos finamente (puedes quitar semillas si lo quieres menos picante).
5. En un bowl, mezcla el queso de puerco, la cebolla y el chile habanero.
6. Agrega jugo de limón al gusto, un chorrillo de vinagre blanco, sal y pimienta recién molida.
7. Mezcla bien y deja reposar 10 minutos para que los sabores se integren.
8. Sirve frío en un bowl y acompaña con tostadas o totopos

TIP

Puedes decorar con cilantro picado o unas gotas de aceite de oliva para darle un toque más fresco.

