El Mundo en 13 Platos

Un apasionante Viaje por la Gastronomía Internacional

Jglesias

así da gusto

2015

Decía Luciano Pavarotti que una de las mejores cosas de la vida es que debemos interrumpir regularmente cualquier labor y concentrarnos en la comida. Esta gran frase, con la que estará de acuerdo la inmensa mayoría de las personas que la escucha, es un resumen casi perfecto de lo que la gastronomía ha significado en la Historia de la Humanidad. Más allá de la necesidad fisiológica, el comer se convierte en un placer maravilloso, sublime, inherente al ser humano cuyos momentos importantes en la vida, siempre los celebra en torno a una buena mesa.

A través de los diferentes platos presentados en este Calendario 2015, símbolos en muchos casos de la cultura de cada uno de los países, hemos querido viajar con el paladar para conocer un poco más el Mundo, para acercar lugares remotos a nuestra mesa, para abrir nuestra mente y para experimentar nuevos sabores.

Gracias, como no, a **César Álvarez** por su tiempo, dedicación, creatividad en la elaboración de los platos y por su implicación con IGLESIAS. Una vez más, y ya van tres, ha conseguido dejarnos…con la boca abierta.

Esperamos que os guste.

Mar Hernández

Industrias Cárnicas Iglesias, S.A.
Ctra. de Madrid, 5
37900 Santa Marta de Tormes
Salamanca (España)
Tfno.: +34 923 215 908
asidagusto@carnicasiglesias.com
www.carnicasiglesias.com
www.facebook.com/carnicasiglesias

INDIA

Nuestra receta de portada

CERDO VINDALOO

Para la pasta Vindaloo
- Semilla de comino
- Semillas de cilantro
- Cayena molida
- Clavos de olor
- Palo de canela
- Pimienta negra
- Anís estrellado
- Semillas de amapola
- Ajo
- Cardamomo
- Jengibre fresco
- Pulpa de tamarindo
- Vinagre blanco
- Aceite de oliva
- Azúcar moreno

Ingredientes receta:
- 500 g solomillo de cerdo
- Cebolla
- Agua
- Pasta Vindaloo
- Zanahorias
- Patatas

VER LA ELABORACIÓN EN NUESTRA WEB O DESCARGA CON EL CÓDIGO QR

ESPAÑA

ENERO 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
1	29	30	31	1	2	3	4
2	5	6	7	8	9	10	11
3	12	13	14	15	16	17	18
4	19	20	21	22	23	24	25
5	26	27	28	29	30	31	1

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

CALLOS A LA VIZCAÍNA

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

ENLACE A VÍDEO

Ingredientes:

- 1 kg. de callos de ternera
- 0'5 kg. de morros de ternera
- Media pata de ternera
- Manita de cerdo
- Hueso de rodilla de ternera
- Cebolla • Ajo
- Zanahoria
- Puerro
- Guindilla
- Chorizo fresco
- Morcilla para callos
- Jamón en daditos
- Pimentón picante y dulce de La Vera
- Pimientos choriceros
- Salsa de tomate
- Vino blanco

BRASIL

FEBRERO 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
5	26	27	28	29	30	31	1
6	2	3	4	5	6	7	8
7	9	10	11	12	13	14	15
8	16	17	18	19	20	21	22
9	23	24	25	26	27	28	1

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

FREIJOADA

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- Frijoles negros
- Chorizo
- Carne en cubos
- Panceta
- Costilla de cerdo
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Cebolla
- Ajo
- Tomate
- Naranja
- Laurel
- Pimienta
- Sal
- Aceite

MÉXICO

MARZO 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
9	23	24	25	26	27	28	1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31	1	2	3	4	5

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

COCHINITA PIBIL

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

Para la carne
- Magro de cerdo
- Pasta de achiote
- Zumo de naranja y de limón
- Vinagre de vino blanco
- Manteca de cerdo
- Pimienta negra
- Canela en polvo
- Comino en polvo
- Ajo • Laurel • Sal
- Aguacate • Cilantro • Lima

Resto ingredientes, ver preparación de la receta

REINO UNIDO

ABRIL 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
14	30	31	1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30	1	2	3

Notas del mes

Jglesias

así de gusto

SHEPERDS PIE DE CERDO

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 500 gr de carne picada de cerdo
- Cebolla
- Zanahoria
- Ajo
- Salsa Worcesthershire
- 1 Tomate rallado
- Hojitas frescas de tomillo
- Romero fresco
- Vino tinto
- Caldo de pollo,
- 1 kg de patatas
- Mantequilla
- 2 Yemas de huevo
- Leche
- Aceite de oliva, sal
- Pimienta negra

JAPÓN

MAYO 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
18	27	28	29	30	1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

KATSUDON

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- Arroz de sushi
- Lomo de cerdo
- Cebolla
- Harina
- Huevos
- Panko
- Taza de caldo dashi
- Mirin
- Salsa de soja
- Azúcar

POLONIA

JUNIO 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30	1	2	3	4	5

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

COSTILLAR CON MIEL

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 1 costillar de cerdo mas bien grueso
- Miel
- Salsa de soja
- Vinagre de vino
- Vodka
- Harina
- Mostaza
- Ajo
- Aceite
- Unas gotas de tabasco

CHINA

JULIO 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
27	29	30	1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31	1	2

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

BOLLOS CHINOS AL VAPOR RELLENOS

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

Para los bollos chinos
- Agua
- Levadura fresca de panadero
- Levadura en polvo
- Harina
- Azúcar
- Leche
- Aceite de girasol
- Sal

Para el relleno
- Aceite de oliva
- Cebolla picada fina
- Ajo
- Longaniza
- Salsa de soja • Salsa de ostras
- Azúcar
- Fécula de maíz

RUSIA

AGOSTO 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
31	27	28	29	30	31	1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31	1	2	3	4	5	6

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

GOLUBTS DE LOMO IBERICO

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- Hojas de col o de repollo
- Carne picada de cerdo
- Lomo ibérico
- Arroz • Cebolla
- Aceite de oliva
- Sal al gusto • Ajo
- Pimienta negra al gusto

Para la salsa:

- Tomate
- Zanahoria • Cebolla
- Smetana o yogur griego

FRANCIA

SEPTIEMBRE 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
36	31	1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30	1	2	3	4

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

QUICHE LORRAINE

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

ENLACE A VÍDEO

Ingredientes:

Base Quiche
- 1 Paquete de masa quebrada comercial

Relleno Quiche Lorraine
- Aceite de oliva
- Beicon en lardones
- Jamon York cortado en daditos
- Cebolla
- Leche entera
- Nata
- Huevos
- Queso Emmental rallado
- Sal, pimienta

ITALIA

OCTUBRE 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
40	28	29	30	1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	1

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

RISOTTO DE HONGOS, AZAFRÁN Y SALCHICHÓN

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- Arroz Carnaroli
- Azafrán molido
- Salchichón Ibérico
- Hongos deshidratados
- Ajo
- Cebolla
- Queso Parmesano rallado
- Vino blanco
- Caldo de carne
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta

PORTUGAL

NOVIEMBRE 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
44	26	27	28	29	30	31	1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30	1	2	3	4	5	6

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

PORCO ALENTEJANO

Ver preparación de la receta en www.carnicasiglesias.com y www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- 1 kg de almejas
- Sal gorda
- 1 kg de magro de cerdo
- Sal • Pimienta negra
- Massa de pimentão
- Ajo • Laurel
- Manteca de cerdo ibérica
- Vino blanco
- Cilantro
- Limón
- Patatas fritas en dados

GRECIA

DICIEMBRE 2015

	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
49	30	1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31	1	2	3

Notas del mes

Jglesias

así da gusto

SUVLOAKI

Ver preparación de la receta
en www.carnicasiglesias.com y
www.facebook.com/carnicasiglesias

Ingredientes:

- Zumo de limón
- Aceite de oliva
- Salsa de soja
- Orégano seco
- Ajo machacado
- 1 Solomillo de cerdo cortado en cubos
- Cebolla morada
- Pimiento verde
- Aceite de oliva
- Brochetas de bambú húmedas