



CARNICOS MODULO 2

Sesión 1. Costillas de cerdo BBQ

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO

La Rosa y el Sapo

Había una vez una rosa roja muy bella, se sentía de maravilla al saber que era la rosa mas bella del jardín. Sin embargo, se daba cuenta de que la gente la veía de lejos. Se dio cuenta de que al lado de ella siempre había un sapo grande y oscuro, y que era por eso que nadie se acercaba a verla de cerca. Indignada ante lo descubierto le ordenó al sapo que se fuera de inmediato; el sapo muy obediente dijo: Está bien, si así lo quieres.

Poco tiempo después el sapo pasó por donde estaba la rosa y se sorprendió al ver la rosa totalmente marchita, sin hojas y sin pétalos. Le dijo entonces:

Vaya que te ves mal. ¿Qué te pasó?

La rosa contestó: Es que desde que te fuiste las hormigas me han comido día a día, y nunca pude volver a ser igual.

El sapo solo contestó: Pues claro, cuando yo estaba aquí me comía a esas hormigas y por eso siempre eras la mas bella del jardín.



Moraleja: Muchas veces despreciamos a los demás por creer que somos mas que ellos, mas bellos o simplemente que no nos "sirven" para nada. Todos tenemos algo que aprender de los demás o algo que enseñar, y nadie debe despreciar a nadie. No vaya a ser que esa persona nos haga un bien del cual ni siquiera seamos conscientes.

¿Qué herramientas digitales debo manejar en el curso?











¿Qué debo hacer desarrollar el curso en el Classroom?

https://youtu.be/eZrBXOMTOgk

Google Classroom



1. Unirme a la clase denominada : CURSO CARNICOS MODULO 2 con el código: 42gekzm
2. Revisar en la pestaña de trabajo de clase y leerla
3. Enviar el documento en el espacio adecuado

¿QUÉ SON LAS COSTILLAS DE CERDO BBQ?

Son costillas de cerdo bañadas en una salsa BBQ que puede ser picante si se prefiere, utilizada en platos de alta cocina especialmente durante la época navideña. Esta deliciosa combinación puede convertir una comida aburrida en una exquisitez manteniendo la sencillez y el equilibrio en el plato





Las costillas BBQ es un clásico dentro de la gastronomía americana. Deliciosas costillitas de cerdo, bañadas en una salsa BBQ agridulce. Se pueden elaborar de diferentes formas: estufa, **estufa y horno**, horno y asador.

¿QUÉ SON LAS COSTILLAS DE CERDO BBQ?

Las **costillas de cerdo** son la combinación perfecta entre carne magra y grasa, lo que ayuda a que se conserven jugosas, ya sea en una preparación dulce o picante.

Existen tres tipos de **corte claramente diferenciados**

Baby back o costillas de lomo: son las **costillitas de cerdo** más pequeñas, pues se obtienen de la espalda del animal, es decir, de la parte superior del costillar. Tienen mayor cantidad de carne y son más cortas y curvas.

***Spareribs* o costillas esternales:** se encuentran por debajo de las *baby back* y por arriba del esternón (hueso del pecho). Son más planas y tienen más hueso y grasa que carne, esto las hace más suaves, con un costo mas bajo.

St. Louis: son las *spareribs*, pero sin hueso ni cartílago, de forma casi rectangular.



¿Qué debo alistar para preparar unas costillas BBQ?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima y aditivos
• 1000g Costillas de cerdo • **Marinada** • 40g Ajo natural y 8 en polvo • 100g Cebolla cabezona roja • 20g Ralladura de cascara de naranja (1 unidad) • 100 mL Jugo de naranja • 50g Azúcar blanca • 10g Sal marina • 0,5- 1 g Pimienta negra

Aditivos:
• **Salsa BBQ** • 10g Cebolla cabezona blanca • 50 mL Aceite vegetal • 80 a 125 g Azúcar morena o panela rallada • 5g Sal • 0,5g Pimienta negra en polvo • 80mL Salsa de soya • 125g Salsa de tomate



¿Qué debo alistar para preparar unas costillas BBQ?

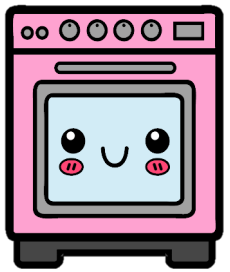
Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Aditivos
• 1mL Humo liquido (15 gotas) • 80mL Jugo de naranja o maracuyá • 80mL Vino tinto dulce • 90g Miel (3 cucharadas)

Envases y utensilios
• Balanza digital • Cuchillo • Saltén • Tabla de picar de plástico • Recipientes para pesar • Recipiente de plástico para mezclar • Brocha de cocina con hebras de silicona • Horno convencional








¿Qué debo alistar para preparar unas costillas BBQ?

Adecuación de materia prima







Costillas de cerdo





1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de materias primas e insumos

3. Limpia y retira todo el exceso de grasa y membrana del costillar, grasa compacta, hebras y restos de sangre. De esta forma evitarás que resulten chiclosas y sean difíciles de masticar. Lavamos bajo el agua del grifo y dejamos escurrir o secamos, por contacto, con papel de cocina absorbente.

¿Qué debo alistar para preparar unas costillas BBQ?

Marinado



Ajo natural o en polvo



Cebolla roja finamente picada





Jugo de naranja



Cascaras de naranja

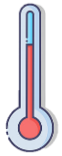




Sal marina



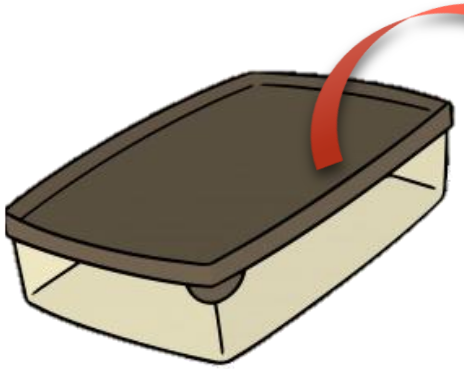
Pimienta negra



Temperatura de refrigeración -4 a -6°C



Durante 8 horas





Lo que se pretende es modificar los alimentos con la acción acida de los líquidos, como el jugo de naranja (o vinos y vinagres con especias o plantas). Así harás que el producto adquiera un determinado sabor, o que tenga menos olor y también quedará mucho más jugoso.

4. Agregar en una recipiente el ajo y la cebolla previamente picados, mezclar con el jugo y la cáscara de naranja, el azúcar, sal marina y pimienta. Dejar reposar durante 8 horas en refrigeración.

¿Qué debo alistar para preparar unas costillas BBQ?

OPCIONAL

Si no cuento con dinero y/o tiempo para el marinado puede hacer cocción para ablandar la carne



Costillas de cerdo



Luego de que el agua este hirviendo se deja de 5 a 10 min junto con un poco de sal

Salsa BBQ:

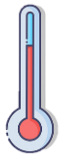


Cebolla cabezona blanca finamente picada



Aceite





Temperatura de 60 a 70 °C





Azúcar morena



Sal



Pimienta negra



Salsa de soya



Vino tinto



Jugo de naranja



Salsa de tomate



Humo liquido

Durante 10 min



Miel

5. Sofreír la cebolla finamente picada en el aceite hasta que este transparente, agregar el azúcar, sal y pimienta. Verter la salsa de soya, el vino, el jugo de naranja o maracuyá, la salsa de tomate y miel. Dejar cocinar hasta que la salsa tome consistencia espesa (aproximadamente 10 min). Por último añadirle el humo líquido.

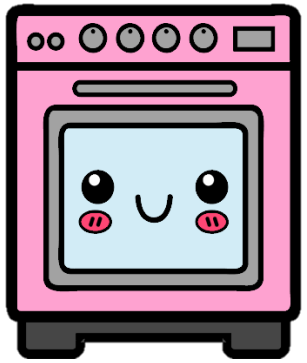
¿Qué debo alistar para preparar unas costillas BBQ?

Horneado:



Temperatura de cocción de 220 a 250°C







Salsa BBQ









6. Colocar las costillas en una placa para horno previamente enmantequillada (opcional) y barnizar con la salsa BBQ. Llevar al horno precalentado a 220-250° C y cocinar de 50 minutos a 60 minutos. Barnizar las costillas con salsa BBQ cada 10 minutos.

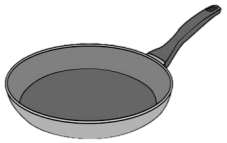
7. Servir en una fuente las costillas y pincelar las piezas de cerdo con más salsa BBQ. Acompañar con cuartos de papa al horno y/o a una ensalada de maíz dulce, apio, papas fritas y mayonesa.

ACTIVIDAD

Relacionar cada una de las imágenes con las frases que se encuentran al costado del producto visto

1 

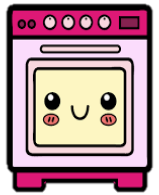
Utilizado para homogenizar la salsa

2 

Cocción a baja temperatura

3 

Tiempo de marinado

4 

Se puede hornear o asar a la parrilla

5 

Utilizado como alternativa al marinado

6 

Cortar luego de la cocción para mantener los jugos

7 

Usada para el barnizado

8 

Retirar el exceso de grasa y membrana del costillar

PALABRAS

- Cocción a baja temperatura
- Cortar luego de la cocción para mantener los jugos
- Se puede hornear o asar a la parrilla
- Usada para el barnizado
- Utilizado como alternativa al marinado
- Retirar el exceso de grasa y membrana del costillar
- Utilizado para homogenizar la salsa
- Tiempo de marinado

ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elabore el producto y tome por lo menos 15 a 20 fotos como evidencia de la elaboración del proceso productivo.

2. Comente el video de esta sesión y de su impresión relacionada con el producto elaborado.