



CARNICOS MODULO 2

Sesión 4. Muchacho relleno

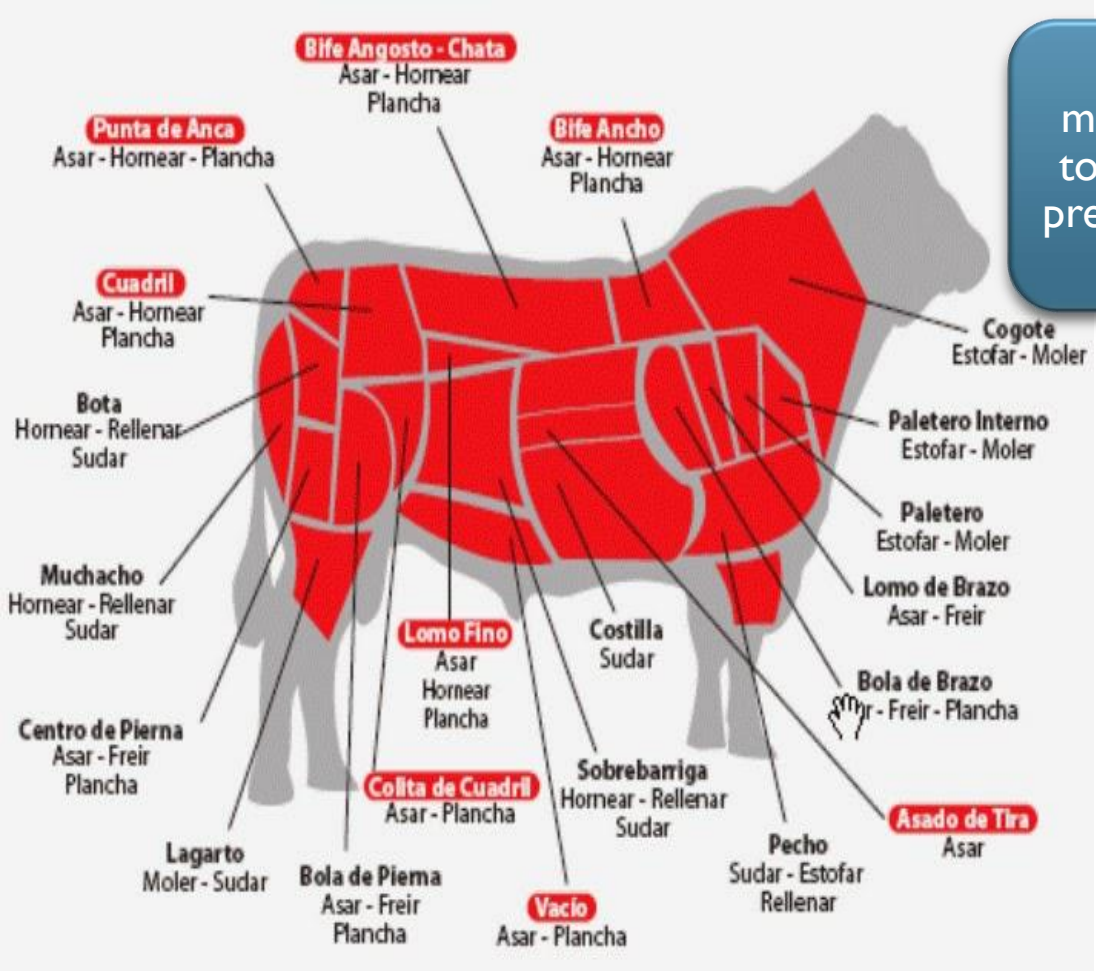
YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO

¿Qué opina de esta frase?



¿QUÉ ES EL MUCHACHO RELLENO?



Es un producto cárnico que se elaboran a partir de la destazaduras de muchacho de res, al cual se les adiciona relleno como zanahoria, habichuelas, tocino-tocineta, aceitunas, alcaparras, nueces, huevos, entre otros; cuya tajada presenta una contraste de colores de acuerdo a los rellenos utilizados, que los hace agradables a la vista y al gusto.

El muchacho relleno colombiano se hace con un corte especial de carne que en algunos países del Caribe se conoce como muchacho y en otras partes de Europa se le llama redondo.





¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

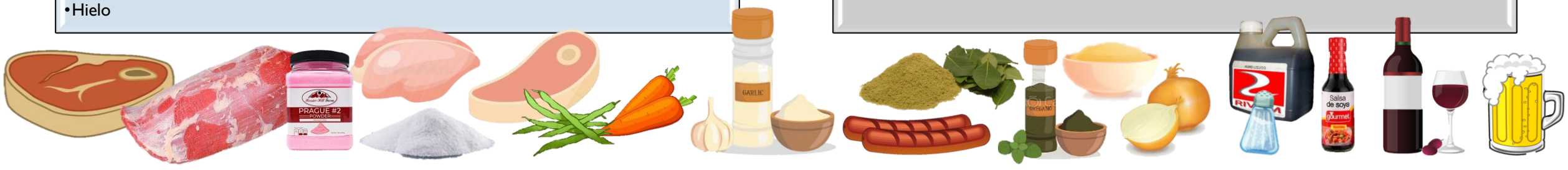
Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima y aditivos

- **OPCION 1**
- 1000g Carne de res corte muchacho
- **Aditivos**
- 100g Carne de res
- 100g Carne de cerdo
- 100g Carne de pollo
- 6 huevos codorniz
- 1 huevo AAA
- 100g Habichuela
- 100g Zanahoria
- 100g Tostada rallada o miga de pan
- 2 unidades de chorizo o salchicha
- 5g Fosfato de sodio para alimentos (Tripolifosfato de sodio)
- 2g Sal nitral
- Hielo

Aditivos

- **Marinado**
- 2g Comino
- 3 a 5g Orégano
- 3 a 5g Laurel
- 250g Cebolla cabezona blanca
- 16g Sal
- 1 -2 g Pimienta negra
- 20 mL Salsa de soya
- 10g Ajo natural
- 12 mL Vino tinto dulce
- 370 mL Cerveza (1 unidad)



¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

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










Materia prima y aditivos

- **OPCION 2**
- **Materia prima**
- 1000 g Carne corte muchacho

- **Aditivos:**
- 450 g Carne de res
- 70 Grasa de cerdo
- 10 g Sal
- 3 g Sal nitral (sal rosada o sal cural)
- 5 g Fosfato de sodio para alimentos (Tripolifosfato de sodio)
- 18 g Condimento de chorizo (o al gusto pero que sume 18 g por kilogramo de materia prima)
- 40 g Aislado de proteína de soya + 100 -250 mL Agua fría
- 50 g Miga de pan
- 50 g Leche en polvo
- 2 g Clavos de olor molidos
- 150 g Verduras (zanahoria, arveja y/o habichuela)
- 6 unidades de Huevos de codorniz
- 20 g Uvas pasas










¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

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

Aditivos
• **Salsa** • 40mL Mostaza • 80mL Mayonesa • 40mL Miel

Envases y utensilios
• Balanza digital • Estufa • Olla • Cuchillo • Aguja e hilo • Molino de carnes • Tabla de picar de plástico • Recipientes para pesar • Recipiente de plástico para mezclar • Papel Vinilpel

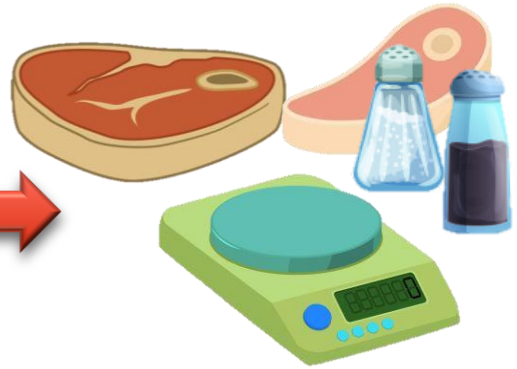




¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

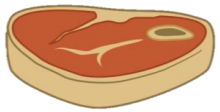


1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de materias primas e insumos

ADECUACIÓN DE LA MATERIA PRIMA



Carne de res



Carne de cerdo



Carne de pollo





Carne de res troceada



Carne de cerdo troceada



Carne de pollo troceada





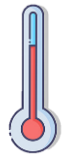
Muchacho abierto dividido y limpio

3. Verificar las características de calidad de la materia prima e insumos. Luego retirar el exceso de cartílago y grasa adherida y abrirlo lo mas delgado posible, dividiéndolo en 2 .Trocear las carnes por separado de forma manual con cuchillo de hoja ancha logrando cubos de aproximadamente 4-5 cm2. Para el corte muchacho debe retirar el exceso de grasa y dividilo en 2.

¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

MARINADO (OPCION 1):





Temperatura de refrigeración -4 a -6°C



Durante 12 horas mínimo



Carne de res troceada



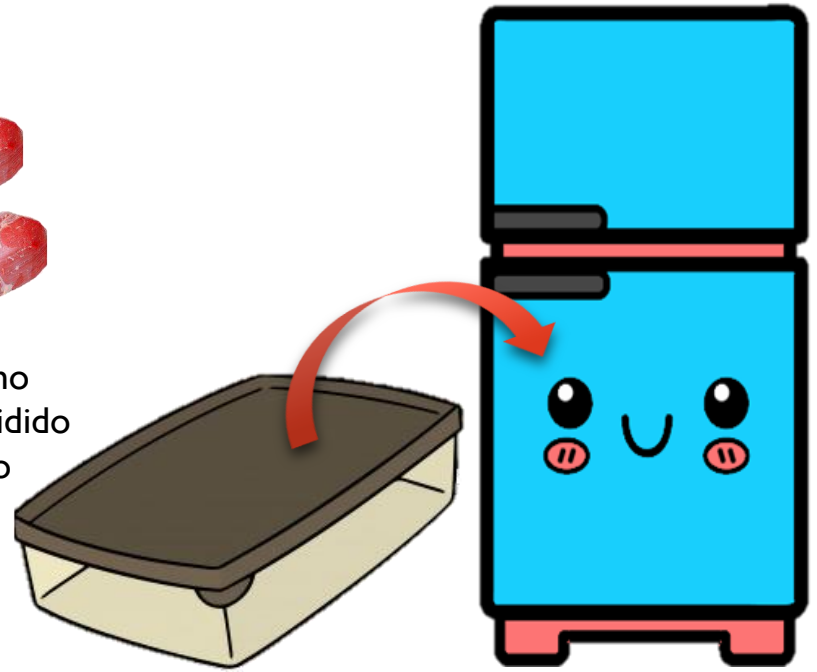
Carne de cerdo troceada



Carne de pollo troceada



Muchacho abierto dividido y limpio



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. Las carne de res, cerdo, pollo y el corte muchacho más los condimentos (estos pueden ir de acuerdo al gusto del consumidor). Es recomendable dejar la carne alrededor de 12 horas condimentada.

¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

MOLIDO



Carne de pollo troceada



Carne de cerdo troceada

OPCIÓN 2



Carne de res troceada



5. Moler las carnes con el disco grande (12 mm). Para evitar que la carne se caliente se adiciona hielo triturado en el molido de las carnes. Dejando algunos trozos de cada uno de los tipos de carne.

RELLENO

OPCIÓN 1



Huevo AAA batido



Carnes molidas y en trozos



Tostada rallada o miga de pan



OPCIÓN 2



Proteína aislada

Agua fría



Leche en polvo



Condimento y sales

6. Mezclar tostada rallada con el huevo AAA batido (opción 1), las carnes molidas y en trozos y un poco de los condimentos y sales (opción 2).

COCIDO

OPCIÓN 2



Arveja verde



Zanahoria



Habichuela



Huevos de codorniz

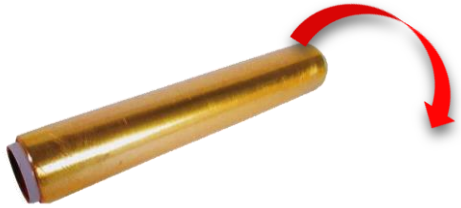


La zanahoria en tiras, retirar los extremos de las habichuelas (opcional vaporizar un poco).

7. Paralelamente, cocer los huevos de codorniz hasta que estén duros, junto con las verduras (zanahoria, habichuela y arveja).

¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

ARMADO







OPCIÓN 2



Condimento y sales

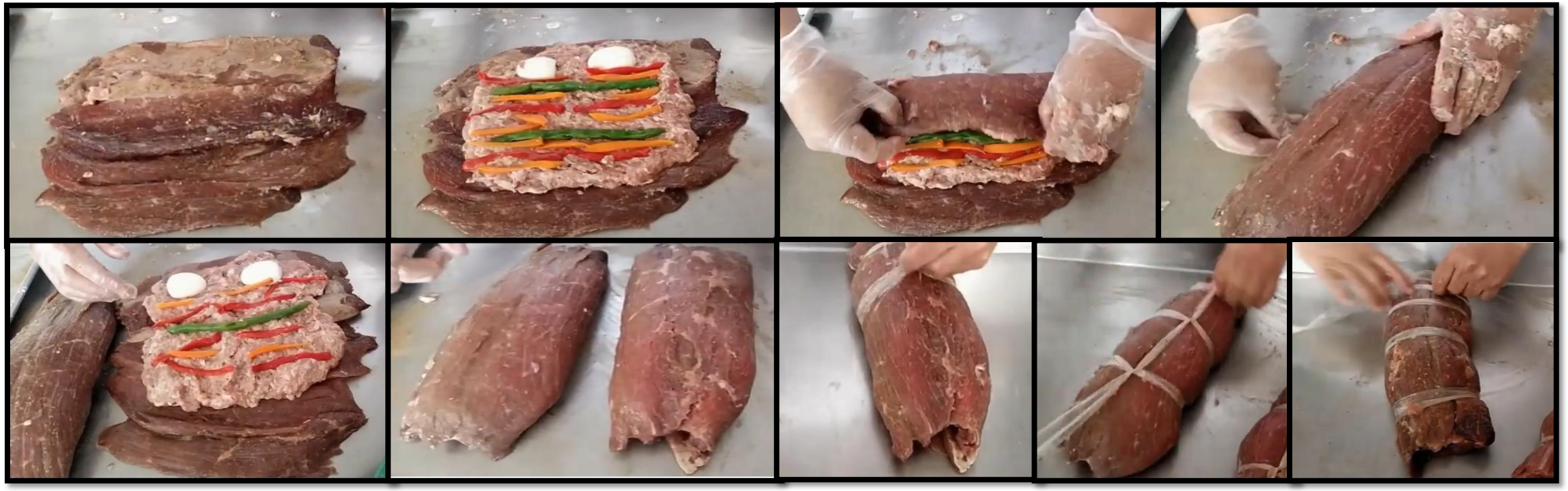




8. Poner papel vinilpel debajo y ubicar el muchacho encima agregarle los condimentos y sales si se hace la opción 2 (estas sales y condimento quedaron de la preparación inicial) adicionando por lado y lado de la carne.

¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

ARMADO



9. Se ubica la mezcla de carnes molidas las zanahorias en julianas, habichuelas, huevos cocidos, salchichas, arvejas y uvas pasas, cuidando que no quede demasiado relleno y ajustándolo hacia un mismo sentido. Luego se procede a enrollar suavemente para verificar que se puede cerrar y no se sale nada del relleno. Finalmente se hace lo mismo con el otro muchacho, ajustándolo firmemente y cociéndolo con una aguja e hilo las esquinas y las partes que tengan algún agujero.

¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

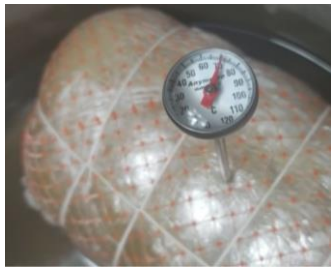


¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

ARMADO



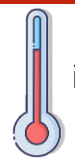
COCCIÓN







60 a 90 min /Kg



Temperatura interna de 70 a 75°C

Se cocina con agua y sal. Luego de los 3 Kg se calculan 30 min por cada Kg. De producto

OPCIONAL

Horno precalentado a 180 °C por 15 a 20 min





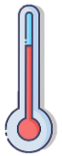
10. Apretar muy bien tratando de sacar todo el aire contenido,, cubre con papel vinilpel transparente o tela , luego se amarra como en chorizo en forma continua , para mejor presentación del amarrado.(hacerlo fuerte)

11. Calentar agua y luego poner el muchacho que sea cubierto completamente. Durante 60 a 90 minutos por cada Kilo de producto. Luego se puede pasar por el horno para dar un mejor terminado de 15 a 20 min con una mezcla se mantequilla, miel y salsa de humo.

¿Qué debo alistar para preparar un muchacho relleno?

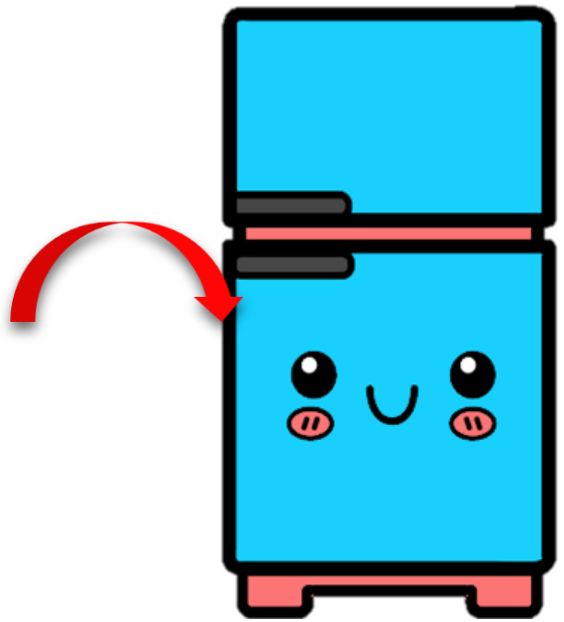


30 min



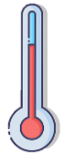
Temperatura ambiente







6 horas



Temperatura de 4 a 6°C





12. Se saca del agua de cocción y se enfría al ambiente 30 min o hasta que considere que esta frio. Se deja enfriar bien en el refrigerador 6 horas y se corta en rodajas de **1-2 cm de ancho**. Con un cuchillo de sierra o con un cuchillo con bastante filo o en lo posible cuchillo eléctrico.

ACTIVIDAD

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo con el proceso productivo visto.

A	B
División de la carne	Conservante
Sal nitral y tripolifosfato de sodio	También llamado redondo
Relleno	Ayuda a cerrar los agujeros del pto.
Corte muchacho	Zanahoria, uvas pasas, carne molida, etc.
Aguja e hilo	Mejor manejo del pto.
Cocción	1 hora por cada kilo de pto.



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.