

Unidad No 4

Pernil Casero

UNIDAD No.4

PERNIL CASERO

OBJETIVO: Al terminar la presente Unidad el Trabajador-alumno estará en capacidad de elaborar correctamente pernils en forma casera a partir de pernils de cerdo.

Materia Prima: Se elabora el producto a partir precisamente de pernils de cerdo.

Los pernils no deben proceder de cerdos muy viejos o demasiado gordos, pues en el primer caso el producto final resulta duro, el tiempo de cocción es prologado y en el segundo caso resulta un pernil muy grasoso y por lo tanto un poco desagradable.

El pernil debe cortarse convenientemente siguiendo el contorno de la masa muscular. Se elimina el hueso coxal (1), se redondea, se quita un poco de grasa en la región de la cadera, y se da forma común. Según los gustos de los consumidores se elimina o nó la piel.

PROCESO

Se prepara salmuera aromatizada cuya fórmula puede ser:

Agua	10.000 cc.	Sal	1.400 grs.
Azúcar	150 grs	Nitrato de Potasio	150 grs.
Laurel en polvo	100 grs	Comino en polvo	60 grs
Ajo en polvo	30 grs	Pimienta	60 grs
Cebolla picada	250 grs	Nuez Moscada	10 grs

La cantidad de salmuera a preparar depende del tamaño del pernil.

Curar: El 10% de la salmuera preparada y suficientemente revuelta se inyecta en diferentes partes del pernil, en tal forma que penetre suficientemente. Para aplicar salmuera se puede utilizar una jeringa de plástico tipo veterinario y una aguja grande.

En el resto de la salmuera se colocará el pernil teniendo la precaución de que éste quede completamente cubierto por el líquido. Las partes que quedan al descubierto adquieren colores desagradables.

El tiempo de curación está entre uno o tres días durante los cuales debe frotarse el pernil para dar una mejor penetración de la salmuera.

Cocción: Se lleva el pernil a un recipiente con agua, la que debe estar a una temperatura de 75°C a 80°C . la cual se mantendrá constante durante todo el tiempo de cocción.

El tiempo de cocción está dado por el peso del pernil. En general se toma como base 45 minutos de cocción por cada kilo del producto.

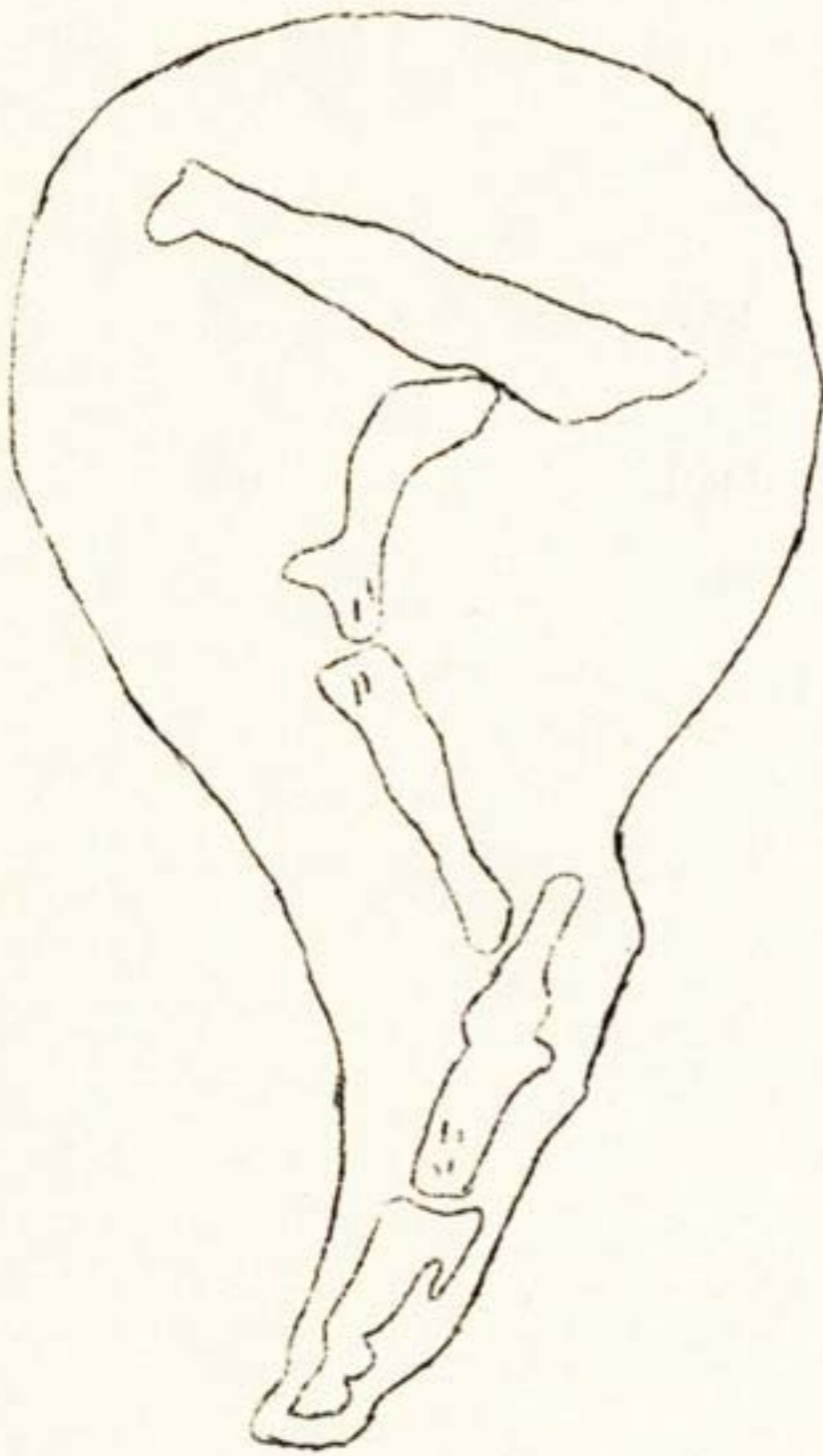
Enfriar: Se saca el producto y se enfría al aire libre.

Hornear: Si se quiere darle una mejor presentación al producto se le puede llevar al horno por espacio de media hora a una hora a una temperatura de iniciación de 250°C . para terminar en 350°F .

Previamente el pernil debe cubrirse completamente con papel aluminio.

Conservación: En nevera se puede mantener hasta 7 días, no obstante este producto se acostumbra a consumir rápidamente tan pronto está elaborado.

Determinar costos: En base a los registros llevados durante el proceso se determinan los costos de producción.



PERNIL DE CERDO