



Queso de Cerdo (Queso de Cabeza)

## Description

### Queso de Cerdo (Queso de Cabeza)- Pork Aspic (English version below)

Conocido también como Queso de Cabeza cuando se elabora a partir de la esta parte del animal. No es un producto lácteo sino un áspic (gelatina) de carne. Ha sido considerado como comida campesina desde la Edad Media. Disfrútalo en sándwiches o bien lo puedes comer solo. Es perfecto para picnics y fiestas.

Also known as “Hogs head cheese”, it isn’t a dairy product but a meat aspic. It has been considered peasant food since the Middle Ages. You can make sandwiches with it or you can eat alone. It’s perfect for picnics and parties.

[widgetkit id=96]

## Ingredientes

- 1 caña de cerdo o codillo, (otra variante de esta receta es: usar 1 cabeza de cerdo)
- 2 patas o manos de cerdo
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 2 zanahorias
- 2 cebollas
- 4 tallos de apio
- 1 cabeza de ajo
- 1 bouquet de ramas de tomillo y laurel
- 6 pepitas de pimienta
- 4 clavos de olor
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1 taza de vino blanco
- 1 cucharada de especias mixtas (como tomillo, orégano, albahaca, romero y perejil seco),
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación

1. Lavar bien todos los pedazos de carne con agua caliente, (si se va a usar la cabeza de cerdo para esta receta quemar con fuego todos los pelitos y cortar en pedazos la cabeza de cerdo para que quepa en la olla).
2. Poner toda la carne en una olla grande con todos los demás ingredientes y agregue agua fría hasta cubrir todo.
3. Cocinar a fuego medio alto durante 3 a 4 horas.
4. Una vez haya cocinado, dejar enfriar y escurrir los pedazos de carne en un colador sin perder el caldo.
5. Corte la carne en pedazos bien pequeños. Si se quiere, se puede agregar también los vegetales usados para la cocción de la carne.
6. Diluir la gelatina sin sabor en una taza de caldo, donde se cocino la carne y calentar al baño María hasta que esté completamente disuelta.
7. Plastificar un molde o varios moldes en su interior, con plástico vinilo de cocina. (Así será más fácil desmoldar el queso).
8. Colocar todos los pedazos de carne en una taza, agregar la gelatina sin sabor, mas especias (como tomillo, orégano, albahaca, romero y perejil seco), sal, pimienta al gusto y mezclar bien.
9. Colocar la mezcla en el molde y con la ayuda de un palillo, picar varias veces la carne para que la gelatina penetre por todos lados y no quede bolsas de aire.
10. Tapar con el mismo plástico de vinilo de cocina y colocar encima otro molde del mismo tamaño y una pesa, o un ladrillo para prensar el queso. Dejar reposar por 2 horas.
11. Luego retirar las pesas y refrigerar el queso por 8 horas, o dejarlo hasta el día siguiente.
12. Consumir en un periodo de 7 días como máximo.

## **Pork Aspic (English version)**

### **Ingredients**

- 1 pork shank or knuckle, (another variation of this recipe is to use 1 pork head)
- 2 pork feet or trotters
- 1 envelope unflavored gelatin
- 2 carrots
- 2 onions
- 4 celery sticks
- 1 whole garlic
- 1 bouquet of thyme and laurel branches
- 6 peppermint seeds
- 4 cloves
- 1 teaspoon nutmeg
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon white vinegar
- 1 cup white wine
- 1 tablespoon spices (such as thyme, oregano, basil, rosemary all dried)
- Salt and pepper to taste

### **Preparation**

1. Wash all the pieces of meat with hot water (if you are going to use your head for this recipe pork, you can burn the hair and cut up the pig's head to fit in the pot).
2. Put the meat in a large pot with all other ingredients and add cold water to cover everything.
3. Cook on medium high for 3-4 hours.

- 
- ~~4. Once cooked, cool and drain the pieces of meat in a colander without losing the broth.~~
  5. Cut meat into very small pieces. If you want, you can also add the vegetables used for cooking meat.
  6. Dissolve unflavored gelatin in a cup of broth, and heat in a water until completely dissolved.
  7. Lamine a mold or several molds in its interior, with cling film wrap. (It will be easier to unmold the aspic).
  8. Place all the pieces of meat in a bowl, add the gelatin, more spices (such as thyme, oregano, basil, rosemary all dried), salt, pepper to taste and mix well.
  9. Place the mixture into the mold and with the help of a stick, pinch the meat several times to let the gelatine penetrate and eliminate airbags.
  10. Cover with the same kitchen vinyl plastic and place on top another mold of the same size and use some weight, or a brick to press the cheese. Let stand for 2 hours.
  11. Then remove the weights and refrigerate the aspic for 8 hours, or leave it until the next day.
  12. Consume over a period of 7 days or less.