

Caldillo de asadura



1. Fuente de información.

La información de esta receta me la ha proporcionado un familiar.

<http://cocinaconmamaisa.blogspot.com/2016/01/caldo-de-asadura.html>

2. Historia del alimento.

Este plato se realizaba antiguamente cuando era la temporada de matanzas, por lo que las personas encargadas de hacer dicha matanza, aprovechaban todas las partes del cerdo para hacer diversos platos y productos caseros.

3. Ingredientes (4 personas)

-1 Cebolla	-30cl de vino
-4 tomates	-40cl de agua
-3 Dientes de ajo	-Aceite
-1 Hoja de laurel	-Sal al gusto
-Bofe	-Comino al gusto
-Asadura	

4. Utensilios usados.



Cuchara de palo



Cuchillo



Olla



Taza

5. Elaboración.

1. Primero se debe cortar la carne.



2. Después se adoba la carne con los dientes de ajo, la sal y el comino.



3. Procedemos al picado de la cebolla y el tomate muy finamente.



4. A continuación, ponemos lo picado en una olla para sofreírlo y hacer una salsa.



5. Cuando la salsa haya soltado todo su judo, es la hora de echar las carnes (bofe, asadura)



6. Dejamos que las carnes suelten su jugo hasta que estén como en la foto y se le añaden 3 tazas de agua.



7. Una vez esté todo listo lo servimos.



6. Comparación industrial

Ingredientes (8 personas)

- | | |
|--------------------|---------------|
| -2 cebollas | -60cl de vino |
| -8 tomates | -80cl de agua |
| -6 Dientes de ajo | -Aceite |
| -3 hojas de laurel | -3g de sal |
| -Bofe | -3g de comino |
| -Asadura | |

Utensilios industriales



Espumadera



Cortadora de carne automática



Cortadora de tomate



Cortadora de cebolla



Picadora de ajo



Jarra medidora



Olla industrial

Elaboración industrial.

1. En primer lugar se realiza el corte de la carne (bofe y asadura) en la cortadora de carne.
2. Después, a la carne se le añade el ajo, el comino y la sal para adobarla.
3. Tras hacer el paso anterior se procede al picado de la cebolla en su correspondiente picadora y el tomate también se pica en la picadora para tomates.

4. A continuación, ponemos los ingredientes picados en una olla para sofreírlo y hacer una salsa.
5. Cuando la salsa esté lista, es la hora de echar las carnes (bofe, asadura)
6. Dejamos que las carnes suelten su jugo para después añadirle los 80 cl de agua..
7. Una vez esté acabada la cocción, se sirven en envases para uso alimenticio.

La diferencia entre la receta tradicional y la receta industrial está en que a la industrial se realiza en fábricas para luego exportarlas a supermercados para su venta y entre sus ingredientes lleva añadidos conservantes y antioxidantes para que el producto mantenga sus características y favorecer a una vida útil más larga.