

## **Carne de Cerdo con Pasta Pappardelle Puttanesca, Albahaca y Queso Pecorino**

Porciones: 8

Tiempo de Preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 3 ½ horas

4 libras de paleta de cerdo deshuesada, asada y sin grasa  
2 cucharaditas de sal kosher o más, a gusto  
1 cucharadita de pimienta negra fresca molida  
5 dientes de ajo  
4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen. Más, para servir (opcional)  
2 zanahorias picadas  
2 tallos de apio, en trozos  
1 cebolla amarilla en trocitos  
2 cucharadas de anchoas en aceite, escurridas y picadas finamente  
2 cucharaditas de ají en escamas o más, a gusto  
28 onzas de tomates enlatados, pelados enteros en su jugo, cortados gruesos. Guardar el jugo aparte.  
1 rama grande de tomillo fresco o ½ cucharadita de tomillo seco  
1 hoja de laurel  
3 cucharadas de alcaparras en botella, escurridas y enjuagadas  
9 onzas de tomatitos cherry de 9 onzas, cortados a la mitad  
1-2 tazas de aceitunas Kalamata deshuesadas  
2 paquetes de 8.8 onzas de pasta pappardelle  
12 hojas grandes de albahaca fresca, desmenuzadas en trozos pequeños  
1/2 taza de queso pecorino romano recién rallado, además de una cuña de queso romano para acompañar (opcional)

1. Para preparar la carne de cerdo: Frota la paleta de cerdo con abundante sal y pimienta. Corta 2 dientes de ajo en 16 rebanaditas. Haz dieciséis incisiones de 1 pulgada e inserta una rebanadita de ajo en cada incisión. Cubre la carne de cerdo y ponla a enfriar de 6 a 12 horas.
2. En una cacerola de hierro fundido o refractaria, calienta 2 cucharadas de aceite a fuego mediano o alto. Añade el cerdo y cocina hasta dorar todos sus lados. Traslada la carne de cerdo a una fuente. Vierte todo menos 2 cucharadas de grasa y deja la cacerola en el fuego medio a alto. Corta 2 dientes de ajo más. Añade la zanahoria, el apio, la cebolla y el ajo picado y cocínalo todo, revolviendo de vez en cuando, hasta que se ablanden los ingredientes, aproximadamente 3 minutos. Agrega 1 cucharada de anchoas y 1 ½ cucharadita de ají en escamas y revuelve todo hasta que despida aroma, aproximadamente 1 minuto. Vierte los tomates con su jugo, el tomillo y el laurel en la cacerola de hierro y deja que hierva, raspando los trozos adheridos al fondo con una cuchara de madera. Coloca la carne de cerdo con su caldo en la cacerola. Añade suficiente agua caliente para casi cubrir la carne de cerdo y deja que hierva.

3. Cubre bien la cacerola y cocina la carne en el horno a 375 grados F., volteando la carne de cerdo de vez en cuando, añadiendo agua caliente según sea necesario para reponer el líquido evaporado, hasta que la carne esté muy blanda, aproximadamente 3 horas. Retira la cacerola del horno y deja enfriar el cerdo en su salsa de 1 a 2 horas, hasta que sea fácil de manipular. Desecha la rama de tomillo y la hoja de laurel.
4. Coloca la carne de cerdo sobre una tabla para cortar y desmenúzala con tus dedos o con dos tenedores. Pon a un lado la mitad de la carne desmenuzada para otro uso (ver la nota abajo). Recoge la grasa de la superficie de la salsa. Mezcla la mitad de la carne cerdo con la salsa. Mantenlo a fuego lento.
5. En una sartén grande, preferiblemente antiadherente, calienta las dos cucharadas restantes de aceite a fuego mediano. Corta en trocitos el ajo restante. Añade el ajo con las alcaparras, la otra cucharada de anchoas y la media cucharada de ají picado y cocina unos dos minutos, revolviendo ocasionalmente hasta que los tomates se ablanden. Pon a un lado.
6. Para cocinar la pasta. Pon a hervir la pasta *Pappardelle* en una cacerola grande de agua con sal, hasta que esté *al dente*, según las instrucciones de la caja. Retira la pasta y guarda ½ taza del agua de cocción. Escurre bien la pasta y viértela en una cazuela. Añade la salsa, la mezcla de tomatitos cherry y la mitad de la albahaca y el queso romano. Mézclalos bien. Si la salsa te parece muy espesa, revuélvela con un poco del agua de cocción que separaste.
7. Vuelve a colocar la sartén a fuego mediano. Añade la pasta y cocina hasta que esté caliente, más o menos 2 minutos. Vierte la pasta en platos hondos, y cúbreala con la carne de cerdo y la albahaca restantes. Sirve con aceite adicional para rociar la pasta y un bloque de queso romano para rallar con un pelador de vegetales.

*Nota: Esta receta rinde alrededor de dos libras de carne de cerdo desmenuzado. Usa la mitad de la carne para esta salsa y guarda el resto para otra comida. Congela la carne de cerdo en un contenedor para congelador bien cerrado y consévala hasta por 3 meses. Descongela y calienta antes de servir. Con un panecillo crujiente puedes preparar un excelente emparedado, mejor si es con queso provolone derretido, brócoli salteado, y ajo.*

*Receta: Jose Mendin  
Pubbelly Noodle Bar, Miami FL*

**Sugerencias para servir:** Esta pasta resulta magnífica con una ensalada de lechuga bibb, achicoria roja, cebolla roja y vinagreta de limón, y pan *focaccia* para acompañar.

**Información nutricional por porción:**

Calorías: 660	Grasas: 26 g	Grasas saturadas: 8 g
Colesterol: 155 mg	Sodio: 1300 mg	Carbohidratos: 55 g
Proteínas: 46 g	Fibra: 5 g	

