BONUS

ESCUELA DE CHACINADOS CASEROS

LA PICADA PERFECTA

Escabeches, encurtidos y salsas para tus chacinados
y cómo armar la tabla perfecta

Complemento del Recetario Latino · Argentina · México · Colombia

CONTENIDO

LO QUE VAS A ENCONTRAR

ANTES DE EMPEZAR

Bienvenida 3

Conservas de heladera seguras 4

RECETAS

Berenjenas en escabeche 6

Cebolla morada encurtida 8

Giardiniera 10

Pepinillos agridulces 12

Jalapeños en escabeche 14

Chimichurri 16

Salsa criolla 18

Mostaza a la antigua 20

Mermelada de cebolla 22

Hogao colombiano 24

LA PICADA

Cómo armar la tabla perfecta 26

La picada de cada país 28

BIENVENIDA

LO QUE HACE BRILLAR A TUS CHACINADOS

Un buen chorizo o un salame casero lucen el doble cuando llegan a la mesa bien acompañados. Aquí tienes los escabeches, encurtidos y salsas que no pueden faltar, y la guía para armar una picada que deje a todos con la boca abierta.

ESCABECHES

Verduras cocidas en vinagre y guardadas en aceite o en su líquido.

ENCURTIDOS

Crocantes y ácidos, listos en horas.

SALSAS

Chimichurri, criolla, mostaza, mermelada de cebolla y hogao.

«Un chacinado casero merece una mesa a su altura.»

SEGURIDAD

CONSERVAS DE HELADERA SEGURAS

Todas las recetas de este libro son **de heladera**: se guardan en frío y se comen en el tiempo indicado. No son conservas para la alacena.

⚠️ POR QUÉ IMPORTA: EL BOTULISMO

La bacteria del botulismo crece sin aire, en alimentos poco ácidos y a temperatura ambiente. Las conservas caseras de verduras guardadas fuera de la heladera (como un escabeche en la alacena) son una de sus causas más conocidas. La toxina no tiene olor ni sabor: por eso estas reglas no son opcionales.

🚫 TÍRALO SIN PROBAR SI...

- La tapa está abombada o salta al abrir.
- Hay burbujas que suben o el líquido está turbio.
- Huele raro, a podrido o a fermentado.
- Tiene moho, aunque sea un poquito, o pasó el tiempo indicado.

Ante la duda, a la basura.

SEGURIDAD

LAS 6 REGLAS

1. **Siempre en la heladera** (2 a 4 °C), desde que se enfrían.
2. **Vinagre de 5 % de acidez** (lo dice la etiqueta). No le pongas menos que lo que pide la receta ni lo reemplaces por agua.
3. **Ajo, hierbas o ajíes crudos en aceite:** heladera y máximo 4 días. Si los cocinas antes en vinagre (como en este libro), duran lo que dice cada receta.
4. **Frascos limpios:** lávalos con agua caliente y detergente y hiérvelos 10 min. Tapas en buen estado.
5. **Utensilios limpios** para servir. Nunca los dedos.
6. **Etiqueta con la fecha** en cada frasco.

🌡️ EN LA MESA

Saca de la heladera solo lo que vas a usar y no dejes los frascos más de 2 horas a temperatura ambiente.

RECETA 01

BERENJENAS EN ESCABECHE

El clásico de la picada argentina, en versión de heladera: segura y riquísima.

⏱️ 1 h 30 min + 1 día | 🧊 De heladera | 1 frasco grande | Dificultad fácil

🧺 INGREDIENTES

- 1 kg de berenjenas
- 2 cdas de sal gruesa
- 500 ml de vinagre de alcohol o de vino (5 % de acidez)
- 250 ml de agua
- 4 dientes de ajo en láminas
- 1 cdta de orégano
- 1/2 cdta de ají molido
- 1 cdta de pimienta en grano
- 2 hojas de laurel
- Aceite de girasol u oliva para cubrir (unos 250 ml)

RECETA 01 · PASO A PASO

BERENJENAS EN ESCABECHE

1. Pela las berenjenas a franjas y córtalas en bastones o rodajas de 1 cm.
2. Cúbrelas con la sal gruesa y déjalas 1 h en un colador para que suelten el agua amarga. Enjuágalas.
3. Hierve el vinagre con el agua. Agrega las berenjenas y el ajo y cocina 3 a 4 min, hasta que estén tiernas pero firmes.
4. Escúrrelas muy bien sobre un repasador limpio, hasta que estén frías y secas.
5. Arma capas en un frasco limpio con el ajo, el orégano, el ají, la pimienta y el laurel. Cubre por completo con aceite.
6. Tapa y lleva a la heladera. Están ricas desde el día siguiente.

✅ SEGURIDAD

Siempre en la heladera y dentro de las 2 semanas. Sácalas con un utensilio limpio. Si ves burbujas, olor raro o la tapa abombada: a la basura, sin probar.

💡 TRUCO

El ajo se cocina en el vinagre junto con las berenjenas: así queda ácido y seguro dentro del aceite.

📝 MIS NOTAS

RECETA 02

CEBOLLA MORADA ENCURTIDA

Rosa fuerte, crocante y lista en una hora. Levanta cualquier chorizo, taco o arepa.

⏱️ 15 min + 1 h | 🧊 De heladera | 1 frasco | Dificultad muy fácil

🧺 INGREDIENTES

- 2 cebollas moradas
- 250 ml de vinagre de manzana
- 125 ml de agua
- 1 cda de azúcar
- 1 cdta de sal

OPCIONAL

- Pimienta en grano, orégano, 1 ají picante en rodajas

RECETA 02 · PASO A PASO

CEBOLLA MORADA ENCURTIDA

1. Corta las cebollas en pluma fina (medialunas) y ponlas en un frasco limpio.
2. Calienta el vinagre con el agua, el azúcar y la sal, hasta que se disuelvan.
3. Suma las especias si las usas.
4. Vuelca el líquido caliente sobre la cebolla, hasta cubrirla.
5. Tapa, deja enfriar y lleva a la heladera.
6. Está lista en 1 h, pero al día siguiente queda mejor.

✅ SEGURIDAD

Dura 2 semanas en la heladera, siempre cubierta por el líquido.

💡 TRUCO

En México se hace con jugo de naranja agria y orégano: es la cebolla de la cochinita pibil.

📝 MIS NOTAS

RECETA 03

GIARDINIERA

Verduras de colores en vinagre, crocantes y algo picantes. Alegran la tabla.

⏱️ 12 h + 30 min + 2 días | 🧊 De heladera | 2 frascos | Dificultad fácil

🧺 INGREDIENTES

- 300 g de coliflor en ramitos
- 2 zanahorias en rodajas
- 1 morrón rojo en tiras
- 2 ramas de apio en trozos
- 1 cebolla chica en gajos

SALMUERA PARA REMOJAR

- 1 L de agua y 50 g de sal

LÍQUIDO

- 500 ml de vinagre blanco (5 %)
- 250 ml de agua
- 2 cdas de azúcar
- 2 dientes de ajo en láminas
- 1 cdta de orégano y 1 de mostaza en grano
- 1/2 cdta de ají molido y 2 hojas de laurel

RECETA 03 · PASO A PASO

GIARDINIERA

1. Disuelve la sal en el agua y sumerge las verduras toda la noche en la heladera: quedan crocantes.
2. Escúrrelas, enjuágalas y repártelas en frascos limpios.
3. Hierve el vinagre, el agua, el azúcar, el ajo y las especias por 2 min.
4. Vuelca el líquido caliente sobre las verduras, hasta cubrirlas.
5. Tapa, deja enfriar y lleva a la heladera.
6. Espera 2 días antes de comerla: así toma todo el sabor.

✅ SEGURIDAD

Siempre en la heladera y dentro de las 3 semanas. No le pongas menos vinagre: el ácido es lo que la cuida.

💡 TRUCO

Pica la giardiniera bien fina, mézclala con aceite de oliva y tienes la salsa del famoso sándwich de mortadela.

📝 MIS NOTAS

RECETA 04

PEPINILLOS AGRIDULCES

Los de las hamburguesas, pero hechos en casa y mucho más ricos.

⏱️ 1 h 20 min + 1 día | 🧊 De heladera | 1 frasco grande | Dificultad muy fácil

🧺 INGREDIENTES

- 500 g de pepinos chicos (pepinillos) en rodajas o en cuartos
- 1 cebolla chica en pluma
- 1 cda de sal
- 300 ml de vinagre de manzana
- 150 ml de agua
- 60 g de azúcar
- 1 cdta de mostaza en grano
- 1/2 cdta de cúrcuma
- Eneldo fresco o seco (opcional)

RECETA 04 · PASO A PASO

PEPINILLOS AGRIDULCES

1. Mezcla los pepinos y la cebolla con la sal y déjalos 1 h en un colador.
2. Enjuágalos y sécalos; ponlos en un frasco limpio.
3. Calienta el vinagre, el agua, el azúcar, la mostaza y la cúrcuma hasta que hierva.
4. Vuelca el líquido caliente sobre los pepinos.
5. Tapa, deja enfriar y lleva a la heladera.
6. Al otro día ya están listos.

✅ SEGURIDAD

Duran 3 semanas en la heladera, siempre cubiertos por el líquido.

💡 TRUCO

¿Los quieres bien crocantes? Corta las puntas de los pepinos: ahí está la enzima que los ablanda.

📝 MIS NOTAS

RECETA 05

JALAPEÑOS EN ESCABECHE

Los chiles en vinagre de la botana mexicana, con zanahoria y cebolla.

⏱️ 30 min | 🧊 De heladera | 2 frascos | Dificultad fácil

🧺 INGREDIENTES

- 500 g de jalapeños en rodajas o enteros con un tajo
- 2 zanahorias en rodajas
- 1 cebolla blanca en gajos
- 6 dientes de ajo
- 60 ml de aceite
- 400 ml de vinagre blanco (5 %)
- 200 ml de agua
- 1 cda de sal
- 1 cdta de azúcar
- 1 cdta de orégano
- 3 hojas de laurel
- 1 rama de tomillo y 4 pimientas gordas (opcional)

RECETA 05 · PASO A PASO

JALAPEÑOS EN ESCABECHE

1. Usa guantes. En una olla, sofríe la cebolla, la zanahoria y el ajo en el aceite por 3 min.
2. Agrega los jalapeños y sigue 2 min más.
3. Suma el vinagre, el agua, la sal, el azúcar y las hierbas.
4. Hierve 3 a 5 min, hasta que los chiles cambien de verde brillante a verde oliva.
5. Pásalos a frascos limpios con todo su líquido.
6. Deja enfriar, tapa y lleva a la heladera.

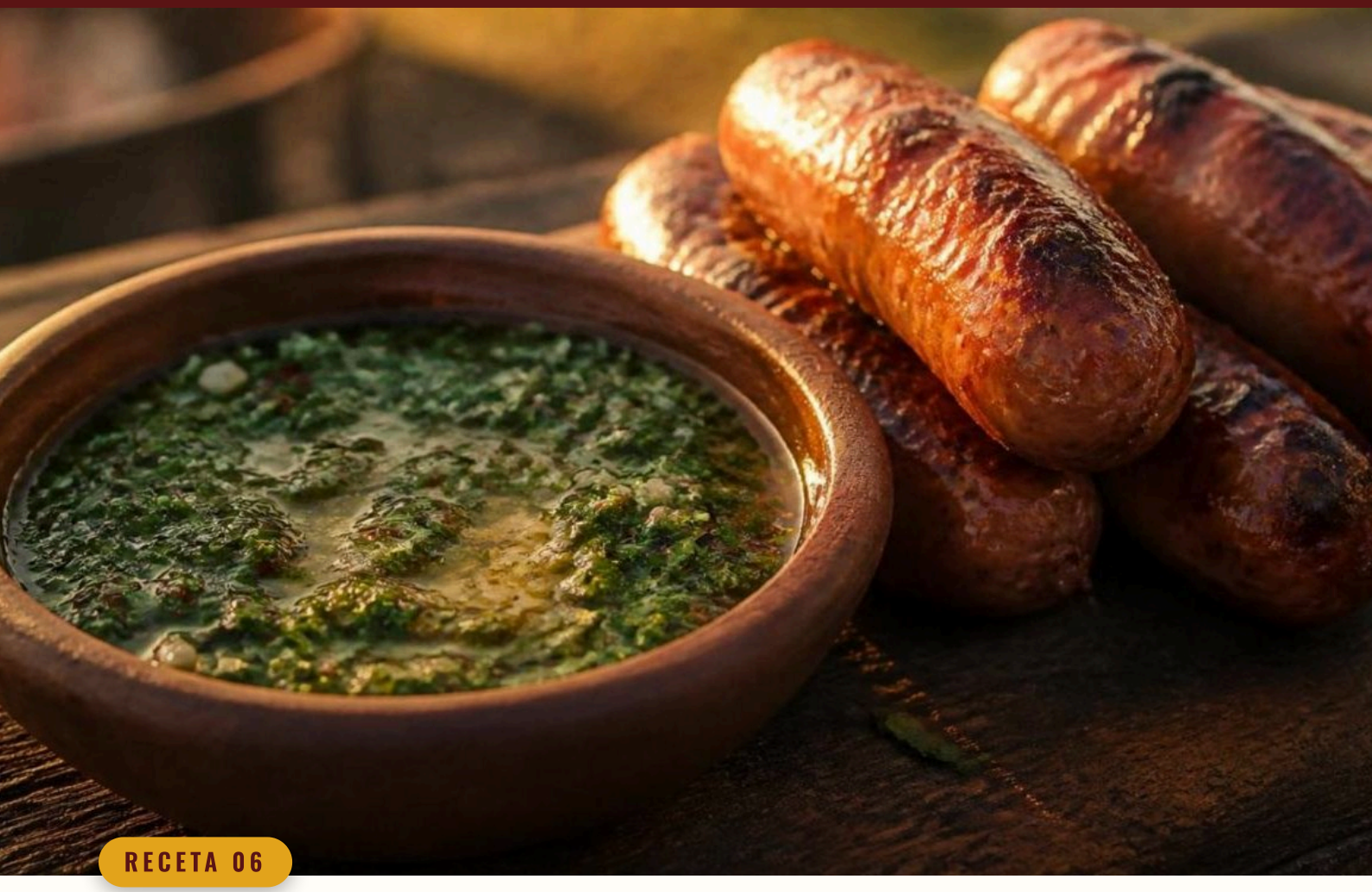
✅ SEGURIDAD

Duran 3 semanas en la heladera. Lávate bien las manos y no te toques los ojos.

💡 TRUCO

El líquido sobrante es oro: úsalo para aliñar ensaladas o para darle picante a la salsa criolla.

📝 MIS NOTAS



RECETA 06

CHIMICHURRI

El rey de la parrilla argentina. El secreto: hidratar las especias secas.

⏱️ 15 min + 2 h | 🧊 De heladera | 1 frasco | Dificultad muy fácil

🧺 INGREDIENTES

- 1 taza de perejil picado fino
- 2 cdas de orégano seco
- 1 cdta de ají molido
- 1 cdta de pimentón
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cdta de sal
- 1/2 cdta de pimienta
- 60 ml de agua caliente
- 60 ml de vinagre de vino
- 120 ml de aceite de girasol u oliva

RECETA 06 · PASO A PASO

CHIMICHURRI

1. En un frasco, pon el orégano, el ají, el pimentón, la sal y la pimienta.
2. Vuelca el agua caliente y deja que se hidraten 10 min.
3. Agrega el ajo y el vinagre (primero el ácido).
4. Suma el perejil y por último el aceite. Mezcla.
5. Deja reposar 2 h en la heladera antes de usar.
6. Sírvelo a temperatura ambiente sobre chorizos, bondiola o provoleta.

✅ SEGURIDAD

Dura 1 semana en la heladera. Para más tiempo, congélalo en cubeteras: 3 meses.

💡 TRUCO

¿Lo quieres rojo? Más pimentón y ají, menos perejil. Es el chimichurri «colorado».

📝 MIS NOTAS

RECETA 07

SALSA CRIOLLA

Fresca y crocante, la compañera ideal del choripán.

⏱️ 15 min | 🧊 De heladera | 4 porciones | Dificultad muy fácil

🧺 INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 1 morrón rojo
- 1 morrón verde
- 2 tomates firmes sin semillas
- 1/2 taza de perejil picado
- 4 cdas de aceite
- 3 cdas de vinagre
- Sal, pimienta y orégano a gusto

RECETA 07 · PASO A PASO

SALSA CRIOLLA

1. Corta la cebolla, los morrones y los tomates en cubitos chicos y parejos.
2. Si la cebolla es fuerte, déjala 10 min en agua fría y escúrrela.
3. Mezcla todo en un bol con el perejil.
4. Condimenta con sal, pimienta y orégano.
5. Agrega el vinagre y el aceite y mezcla.
6. Deja reposar 15 min para que se mezclen los sabores.

✅ SEGURIDAD

Es una salsa fresca: cómela en el día o dentro de los 2 días, en la heladera.

💡 TRUCO

Para la versión mexicana (pico de gallo): tomate, cebolla blanca, chile serrano, cilantro, limón y sal.

📝 MIS NOTAS

RECETA 08

MOSTAZA A LA ANTIGUA

Con los granos enteros, como la de los bodegones. Perfecta con salchichas y bondiola.

⏱️ 2 días + 2 días | 🧊 De heladera | 1 frasco | Dificultad fácil

🧺 INGREDIENTES

- 60 g de semillas de mostaza amarilla
- 40 g de semillas de mostaza negra o marrón (o todo amarilla)
- 120 ml de vinagre de manzana
- 60 ml de agua o cerveza
- 1 cda de miel o de azúcar mascabo
- 1 cdta de sal
- 1/2 cdta de cúrcuma

RECETA 08 · PASO A PASO

MOSTAZA A LA ANTIGUA

1. Pon las semillas en un frasco con el vinagre y el agua o la cerveza.
2. Tapa y deja hidratar 1 o 2 días a temperatura ambiente, hasta que absorban el líquido.
3. Agrega la miel, la sal y la cúrcuma.
4. Procesa la mitad de la mezcla, hasta que quede cremosa, y vuelve a unirla con el resto.
5. Si quedó espesa, agrega un chorrito de agua.
6. Llévala a la heladera 2 días antes de usar: así pierde el amargor.

✅ SEGURIDAD

Dura 2 meses en la heladera. Usa siempre una cuchara limpia.

💡 TRUCO

Si la quieres más picante, usa más mostaza negra y agua fría (el calor apaga el picor).

📝 MIS NOTAS

RECETA 09

MERMELADA DE CEBOLLA

Dulce, oscura y brillante. Con queso y bondiola ahumada es un lujo.

⏱️ 1 h | 🧊 De heladera | 1 frasco | Dificultad fácil

🧺 INGREDIENTES

- 1 kg de cebollas en pluma
- 3 cdas de aceite o 30 g de manteca
- 150 g de azúcar mascabo
- 100 ml de vino tinto
- 50 ml de aceto balsámico o vinagre de vino
- 1/2 cdta de sal
- Pimienta y tomillo a gusto

RECETA 09 · PASO A PASO

MERMELADA DE CEBOLLA

1. Rehoga la cebolla en el aceite a fuego bajo unos 30 min, revolviendo, hasta que esté transparente y dorada.
2. Agrega el azúcar y deja que se caramelice 5 min.
3. Suma el vino, el aceto, la sal, la pimienta y el tomillo.
4. Cocina 20 a 30 min a fuego bajo hasta que espese y quede brillante.
5. Pásala caliente a un frasco limpio y tapa.
6. Deja enfriar y guárdala en la heladera.

✅ SEGURIDAD

Dura 3 semanas en la heladera.

💡 TRUCO

Ponla sobre una provoleta recién salida de la parrilla. No falla.

📝 MIS NOTAS

RECETA 10

HOGAO COLOMBIANO

El sofrito de tomate y cebolla larga que acompaña chorizos, arepas y patacones.

⏱️ 30 min | 🧊 De heladera | 4 a 6 porciones | Dificultad muy fácil

🧺 INGREDIENTES

- 4 tomates maduros picados o rallados
- 2 tallos de cebolla larga (cebolla de verdeo) picados
- 1/2 cebolla roja picada
- 2 dientes de ajo picados
- 3 cdas de aceite
- 1/2 cdta de comino
- Sal y pimienta a gusto
- Cilantro picado (opcional)

RECETA 10 · PASO A PASO

HOGAO COLOMBIANO

1. Calienta el aceite y sofríe las cebollas y el ajo 5 min a fuego medio.
2. Agrega el tomate, el comino, la sal y la pimienta.
3. Baja el fuego y cocina 15 a 20 min, revolviendo, hasta que quede una salsa espesa.
4. Prueba y corrige la sal.
5. Suma el cilantro al final.
6. Sírvelo tibio sobre los chorizos o con arepas.

✅ SEGURIDAD

Dura 4 a 5 días en la heladera y 3 meses en el freezer.

💡 TRUCO

Haz el doble y congélalo en porciones: sirve de base para guisos y arroces.

📝 MIS NOTAS

MANOS A LA OBRA

CÓMO ARMAR LA TABLA PERFECTA

Una picada linda no es la que tiene más cosas, sino la que está bien pensada.

⚖️ CANTIDADES POR PERSONA

	ENTRADA	COMIDA
Chacinados y fiambres	80–100 g	200–250 g
Quesos	50 g	100 g
Encurtidos y escabeches	2 cdas	4 cdas
Pan y grisines	2 rebanadas	4 rebanadas

3️⃣ LA REGLA DEL 3

- **3 chacinados:** uno curado (salame), uno ahumado o cocido (bondiola) y uno caliente (chorizo a la parrilla).
- **3 quesos:** uno blando, uno semiduro y uno duro.
- **3 acompañamientos:** algo ácido, una salsa y algo dulce.

MANOS A LA OBRA

EL ARMADO, PASO A PASO

1️⃣

LO GRANDE PRIMERO

Ubica los quesos y los cuencos de salsas y escabeches. Son los que ordenan la tabla.

2️⃣

LOS CHACINADOS

El salame en rodajas finas en diagonal; la bondiola feteada y doblada en abanico o en «rosas».

3️⃣

LLENA LOS HUECOS

Encurtidos, aceitunas, frutos secos, uvas y hojas verdes. No tiene que verse madera.

4️⃣

PAN APARTE

Panes, grisines y tostadas en una panera, para que no se humedezcan.

✅ TIEMPO FUERA DE LA HELADERA

Saca los quesos y los curados 20 a 30 min antes: el sabor se abre. Pero la tabla armada no debe pasar más de 2 horas fuera de la heladera (1 hora si hace mucho calor).

🍷

PARA TOMAR

Tinto joven, cerveza rubia o limonada con jengibre.

🌰

EXTRAS

Nueces, almendras, higos secos, uvas y membrillo.

📸

PARA LA FOTO

Madera, luz natural de costado y algo verde.

SABORES LATINOS

LA PICADA DE CADA PAÍS

🇦🇷 ARGENTINA · LA PICADA

Salame, bondiola ahumada, queso de máquina y provolone, aceitunas, maní, berenjenas en escabeche y pan. Si hay parrilla: chorizos con **chimichurri** y **salsa criolla**, y provoleta con **mermelada de cebolla**.

🇲🇽 MÉXICO · LA BOTANA

Chorizo y longaniza a la plancha, queso Oaxaca deshebrado, **jalapeños en escabeche**, **cebolla morada encurtida**, pico de gallo, guacamole y totopos. Y una salsa de **chipotle en adobo** (del bonus de ahumados) para mojar.

🇨🇴 COLOMBIA · LA PICADA COLOMBIANA

Chorizo, morcilla, chicharrón y costilla, con papa criolla, arepa, patacones y yuca frita. Para acompañar: **hogao**, ají casero y limón.