



Tres recetas originales del embajador del programa europeo, Miguel Ángel de la Cruz

Una carne de siempre elaborada como nunca: verano gastronómico con cordero y cabrito

- Los nuevos cortes ponen al alcance del consumidor un sinfín de posibilidades a la hora de elaborar platos en casa
- Innovar mientras respetamos la excelencia de unas carnes únicas por sus características
- La calidad y sostenibilidad que marca el origen europeo, en elaboraciones tan sencillas como deliciosas

(25-julio-2018). El verano es un periodo muy favorable para el consumo de los **nuevos cortes de cordero, lechal y cabrito de Europa**. Debido a su tamaño y versatilidad, son ideales para picnics, barbacoas, así como para disfrutar de ellos en nuestro hogar “vuelta y vuelta”, lo que hace de ellos la apuesta más apetecible de las vacaciones. Consumiendo carne de cordero, además de disfrutar de la calidad y el sabor de unos productos únicos, estamos contribuyendo al mantenimiento del medio ambiente, a la prevención de incendios y a fomentar la biodiversidad.

El sector productor y comercializador, integrado en la Interprofesional, INTEROVIC, está promocionando el consumo de los nuevos cortes de estas carnes, con el valor añadido de su sostenibilidad, tratando de concienciar a los consumidores de que adquiriendo este producto están manteniendo esta ganadería que tantos beneficios aporta al mundo rural. Así queda recogido en la comunicación que se dirige al consumidor en los canales integrados en el Programa Europeo, que abarcan spots de TV, showcookings, presencia en el punto de venta y acciones formativas dirigidas a los profesionales de la distribución.

El embajador en este programa europeo de la carne de cordero y cabrito, Miguel Ángel de la Cruz, distinguido con una estrella Michelin y dos soles Repsol en La botica de Matapozuelos, ha desarrollado unas innovadoras recetas, adaptadas tanto para ser realizadas en las **cocinas domésticas** como en **actividades al aire libre**. Una propuesta



gastronómica con **resultados profesionales** sin necesidad de grandes conocimientos culinarios ni complejos equipamientos.

Chuletas de cordero recental, hierbas frescas y mantequilla de ajos

Ingredientes (4 personas)

- 20 chuletas de cordero recental
- Sal
- Aceite de oliva
- Una selección de hierbas frescas al gusto (rúcula, capuchinas, acederas, hojas de valeriana)
- 80 g de mantequilla
- 1 diete de ajo asado

Elaboración:

Asar el diente de ajo en el horno y cuando esté bien tostado y completamente asado, emulsionar con la mantequilla. Sazonar.

Sazonar y marcar las chuletas de cordero en una sartén con unas gotas de aceite de oliva hasta que adquieran un agradable tono tostado.

Disponer en un plato caliente, junto a una buena cantidad de hojas frescas y la mantequilla de ajo.

Churrasquito de cordero y patatas revolconas

Ingredientes (4 personas)

- 400 g de churrasquitos de cordero adobados con ajo, pimentón y orégano
- 1l aceite de girasol
- 400 g de patata cocida
- Sal

Elaboración

En una cazuela apropiada confitamos los churrasquitos en aceite de girasol, durante 3 horas a una temperatura nunca superior a 100°C.

Pasado ese tiempo, estarán tiernos y jugosos. El aceite del confitado habrá adquirido el sabor del cordero y su adobo. Escurrimos los churrasquitos y reservamos.

En un mortero iremos emulsionado las patatas con el aceite de confitar los churrasquitos, hasta obtener una crema de patata untuosa.

Freír los churrasquitos en aceite muy caliente hasta que estén bien crujientes.

En un plato caliente disponemos una porción de la crema de patata y los churrasquitos bien crujientes encima.



Hamburguesas de cordero, tofe de cebolla y láminas de puerro crujientes

Ingredientes (4 personas)

- 4 hamburguesas de cordero
- Aceite de oliva
- Sal
- 200 g de cebollas
- 100 g de crema de leche
- 50 g de mantequilla
- 4 láminas de puerro
- Caldo de patas de cordero

Elaboración

Para el tofe de cebolla, confitamos la cebolla picada finamente en la mantequilla, hasta que esté bien caramelizada, entonces añadimos la crema de leche y dejamos reducir, sazonomos, trituramos y colamos por un fino para obtener una crema. Reservamos.

Para el puerro crujiente, coceremos las láminas de puerro durante 30 minutos lentamente en el caldo de patas de cordero, pasado ese tiempo las escurrimos y las secamos en el horno a una temperatura de 100 °C hasta que pierdan completamente la humedad. Las freímos en aceite de oliva a una temperatura media para que queden bien crujientes.

En una sartén marcamos las hamburguesas de cordero hasta que adquieran un agradable tono tostado. Las disponemos en un plato caliente junto a un poco de tofe de cebolla y la lámina crujiente de puerro.

Más Información:

Rosaura Fortuny: rosaura@agrfoodmarketing.com

Ramón Arias: ramon.arias@agrfoodmarketing.com

www.canalcordero.com