



La Unión Europea e INTEROVIC desarrollan un programa para recuperar su consumo

## Miguel Ángel de la Cruz presenta las innovaciones con los nuevos cortes de ovino y caprino en Reale Madrid Fusión 2019

- Mediante la ponencia **Carne de cordero, posibilidades de una carne sostenible y natural** celebrada en el auditorio del congreso
- Un recorrido teórico y práctico sobre el potencial para la alta gastronomía de las innovadoras presentaciones de lechal, cordero y cabrito
- Una acción puesta en marcha en el marco del programa que INTEROVIC y la Unión Europea están llevando a cabo

(29 ene 2019) – El congreso Reale Madrid Fusión reúne en Madrid a un importante elenco de profesionales de la hostelería, la restauración y el catering que acuden al Palacio Municipal de Congresos para ser testigos directos de las últimas novedades del sector. Un escenario ideal para la presentación del potencial que tienen los nuevos cortes del lechal, cordero y cabrito para la alta gastronomía.

Para ello, la **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC)**, ha puesto en marcha una completa agenda de actividades, en las que se incluyen la celebración de la primera edición del concurso **“Cocina Carne Sostenible y Natural de Lechal, Cordero y Cabrito”**, la disposición de un stand con degustaciones permanentes a cargo del cocinero **Antonio González de las Heras**.

En paralelo, el embajador del Programa Europeo para la recuperación de la carne de cordero, **Miguel Ángel de la Cruz**, distinguido con una estrella Michelin por su restaurante La Botica de Matapozuelos, ha celebrado una demostración práctica y teórica donde los protagonistas han sido los nuevos cortes y sus aplicaciones para la alta gastronomía. El prestigioso chef ha realizado con los asistentes al auditorio de Madrid Fusión un recorrido por las nuevas presentaciones, tanto a nivel de producto como de posibles recetas para su



elaboración. Además, ha elaborado ante el público una receta en la que ha incorporado piezas poco habituales en las cartas, pero con un gran potencial para la alta gastronomía.

### **Receta para Reale Madrid Fusión 2019 – Carrillón de cordero con un velo de leche de oveja a partir de hierbas galactófugas**

#### **Ingredientes (1 ración)**

- ✓ 100 g carrillón de cordero lechal europeo deshuesado
- ✓ 1 trozo de redaño

Deshuesar correctamente el cuello del cordero lechal, limpiar bien la carne de inserciones musculares, tendones y exceso de grasa superficial.

Estirar la pieza de carne de manera que podamos rellenarla con facilidad.

Una vez rellena, la albardamos con el redaño, y la cocinamos a baja temperatura hasta que esté bien tierna. Unas 8 horas a 85Cº.

Enfriamos rápidamente, cortamos medallones que guardamos refrigerados hasta su uso.

#### **Para el relleno:**

- ✓ 50g cebollas.
- ✓ 50g zanahorias.
- ✓ 50g apio blanco.
- ✓ 50g de senderuelas.
- ✓ 50g de mollejas de cordero lechal.

#### **Mantequilla de leche de oveja**

En un cazo apropiado, con una pequeña cantidad de mantequilla, salteamos la verdura picada.

Cuando esté cocinada, añadimos las mollejas también picadas y, finalmente, las setas.

Sazonamos y dejamos que reduzcan todos los jugos del salteado y cuando esté frío, utilizamos para rellenar el cuello.

#### **Para el velo de leche**

- ✓ 1l. de leche de oveja con alto contenido en materia grasa
- ✓ Una selección de elementos vegetales con propiedades galactófugas (Diente de león, látex de cardillo, flores de cardo mariano)

Añadimos la leche en un cazo, con el conjunto de elementos vegetales y aplicamos temperatura hasta que alcance los 92 grados.



En ese momento, apartamos del fuego y dejamos que se enfríe, aparecerá un velo de leche con todas las hierbas y flores pegadas en su parte interior, lo recogemos con cuidado y lo reservamos hasta el final a temperatura ambiente.

Para la salsa de cordero y achicorias tostadas

- ✓ 100g de raíz tostada de achicoria
- ✓ 200g de jugo de cordero lechal asado
- ✓ 50g de caldo de cebollas asadas
- ✓ 20g de mantequilla de oveja

Elaboramos una salsa ligada a partir del caldo de cebollas y el jugo de cordero, en el cual infusamos la raíz tostada de achicoria, colamos y emulsionamos finalmente con una nuez de mantequilla hasta obtener la densidad adecuada.

Final y presentación

En una sartén con mantequilla de oveja, doramos los medallones de cuello de lechazo, hasta que estén bien calientes y obtengan un agradable tono dorado.

Los colocamos en un plato caliente y disponemos sobre estos una cantidad generosa de salsa de achicoria.

Finalmente colocamos el velo de leche de oveja con los elementos vegetales en la parte superior.

Servir caliente, acompañar con cebollas asadas y tofe de cebolla.

-----

El **sector de la carne de cordero y cabrito**, unido en su interprofesional, INTEROVIC, con el apoyo de la **Unión Europea**, ha puesto en marcha una completa agenda de actividades dirigidas a fomentar el conocimiento del pastoreo tradicional y los beneficios **sociales, culturales, económicos y medio ambientales** que implica el consumo de estas carnes.

Más información: [ramon.arias@agrfoodmarketing.com](mailto:ramon.arias@agrfoodmarketing.com) – 650 390 223

[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)