



Declarado el 10 de febrero por la Asamblea General de la ONU

Las carnes de lechal, cordero y cabrito, aliadas naturales de las Legumbres en su Día Mundial

- El Embajador del Programa Europeo y poseedor de una estrella Michelin, Miguel Ángel de la Cruz, fusiona la excelencia del campo con la excelencia del rebaño
- Dos familias de productos que destacan por su origen natural, su sostenibilidad y su indisoluble ligazón a nuestra tradición gastronómica
- Una apuesta por los productos kilómetro cero ideal para combatir desde dentro las inclemencias climáticas

(10 feb 2019) – la **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC)** está llevando a cabo un programa de tres años de duración puesto en marcha con el objetivo de fomentar la presencia de las carnes de lechal, cordero y cabrito en nuestra cesta de la compra. Cuenta con el apoyo de la **Unión Europea** por la calidad de estas carnes y por los beneficios que reporta su producción, tanto en el plano medioambiental como en el económico y social.

Con motivo de la celebración del **Día Mundial de las Legumbres**, una iniciativa de la **Organización de las Naciones Unidas**, el encargado de alcanzar la excelencia gastronómica con las carnes de ovino y caprino, **Miguel Ángel de la Cruz**, ha rendido su particular homenaje a estos frutos de la tierra. Ambos configuran un pilar indiscutible de la Dieta Mediterránea y gozan del aval milenario de un consumo habitual en toda nuestra geografía.

Churrasco de cordero y judiones de La Granja escabechados con crema de zanahoria
Receta de Miguel Ángel de la Cruz, chef de restaurante La Botica de Matapozuelos, reconocida con una estrella Michelin

Ingredientes (4 raciones)

- ✓ 800g de churrasco de cordero
- ✓ 200g de judiones de la granja



Para el escabeche

- ✓ 40g de zanahorias
- ✓ 40g de cebollas
- ✓ 40g de apio
- ✓ 40g de puerros
- ✓ 2 hojas de laurel
- ✓ 5 granos de clavos de especia
- ✓ 5g de pimienta negra
- ✓ 200g de vinagre de vino blanco
- ✓ 800g de caldo de verduras
- ✓ 20g de aceite de oliva virgen extra
- ✓ Sal

Elaboración

Para el churrasco

Sazonar los churrascos e introducir en un baño de agua en el horno a 125°C durante 3 horas aproximadamente, hasta que los huesos se separen con facilidad de la carne. Dejar enfriar y deshuesar completamente las piezas, calentar nuevamente durante 5 minutos más y prensar las piezas de carne, colocando un peso encima, para obtener una lámina lo más compacta y fina posible. Reservar.

Para el escabeche

Trocear y saltear el conjunto de verduras en un cazo con unas gotas de aceite de oliva, añadir el vinagre y reducir a la mitad, añadir el caldo y hervir durante 1 hora a fuego lento. Añadir las especias y cocer 20 minutos más. Retirar las verduras, apartando la zanahoria y reservar el caldo resultante. Triturar la zanahoria con parte del caldo de escabeche para obtener una crema de gusto ácido.

Para los judiones

Hidratar los judiones en agua fría durante 12 horas, escurrir y cocer en el caldo de escabeche durante 2 horas y 30 minutos aproximadamente, hasta que estén tiernos, mediante un hervor suave y constante. Sazonar y reservar.

Final y presentación

En un plato hondo disponer la pieza de cordero atemperada, sobre esta los judiones escabechados y varios puntos de crema de zanahoria. Terminar el plato añadiendo parte del caldo de escabeche.



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 – 650 390 223

www.canalcordero.com