



Elegir bien el producto, base del éxito

## Un asado delicioso y sostenible para celebrar el Día de la Madre

- **La carne de lechal, cordero y cabrito de nuestras cabañas solo necesita tiempo y tranquilidad en el horno para resultar deliciosa**
- **Una opción ideal para celebrar a la vez que fomentamos la conservación del medio ambiente y apoyamos al ámbito rural**
- **Sin necesidad de utilizar utensilios complicados, técnicas de alto nivel o ingredientes difíciles de encontrar**

(23 abr 2019) – La celebración del **Día de la Madre** se ha consolidado como uno de los puntos de mayor **afluencia de público** a la hostelería profesional. Un domingo en el que es habitual salir a comer fuera o encargar el almuerzo, para **evitar que sean las madres** las que tengan que hacerse cargo de la elaboración de la comida que acompaña a la celebración.

Las carnes de **lechal, cordero y cabrito** representan una opción ideal para aquellos que quieran elaborar en casa un menú digno del Día de la Madre pero **sin las complicaciones** que las elaboraciones para cualquier día festivo suelen implicar. Gracias a los buenos resultados que ofrecen en el horno, es este electrodoméstico el que se encarga de **hacer gran parte del trabajo**.

### Grandes éxitos, pequeños esfuerzos

A la hora de preparar un asado de ovino o caprino, no es necesario emplear utensilios de última generación ni poner en marcha técnicas complicadas habitualmente presentes en otras recetas, como puedan ser los confitados, los escaldados o los salteados.

Disponer la pieza sobre una fuente de horno, si es de barro mejor, salpimentar y añadir el líquido con el que vayamos a hacer el asado, ya sea agua o vino blanco, son los únicos pasos necesarios para alcanzar el éxito. Una vez cumplimentados estos sencillos trámites, un horno precalentado a 180 grados y vigilar que la elaboración no se quede sin líquido es lo que nos hace falta para obtener un resultado final a la altura de una comida como la del Día de la



Madre. Buscar, tanto en nuestra carnicería de confianza como en nuestro punto de venta habitual, las carnes de origen europeo, nos ayudará a que el resultado final resulte delicioso, ya que la cría en el seno de la Unión Europea garantiza un producto superior.

### Motivos para celebrar

Apostar por las carnes de carnes de **lechal, cordero y cabrito** para el menú del Día de la Madre multiplica las razones para la celebración. Con algo tan sencillo como apostar por la producción de nuestras cabañas de ovino y caprino estamos construyendo a mantener todos los beneficios que nos aportan. La prevención de incendios, el fomento de la biodiversidad, y los beneficios económicos y sociales en el ámbito rural son el acompañamiento ideal de nuestro asado para el primer domingo de mayo.

-----

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)