



12 de octubre, Día de la Hispanidad

Nuestro cordero brilla con luz propia en las grandes recetas de la gastronomía latina

- El descubrimiento de América supuso uno de los mayores intercambios de productos gastronómicos de toda la Historia
- Miguel Ángel de la Cruz, interpreta una cocina de fusión y aprovechamiento que sigue joven a pesar de sus más de 500 años de vida
- Las carnes de cordero y cabrito tienen todo lo necesario para triunfar en las recetas latinas por su versatilidad y excelencia gastronómica

(07 oct 2019) – No hay mejor excusa para celebrar el **Día de la Hispanidad** que hacer un viaje por los **sabores de las cocinas de América Latina**. Una ocasión para descubrir o recordar unos platos llenos de aromas y colores. Una cocina alegre nacida de la fusión de las despensas locales y de los productos que fueron introducidos allí a raíz de la llegada de los barcos españoles.

La ganadería **ovina y caprina** fue una de las que coparon las bodegas que salían de nuestros puertos en dirección al continente americano. Tanto en su implantación en el nuevo mundo como en la actualidad, la calidad de las **razas autóctonas**, como la Merina, es la explicación de siglos de consumo. Se dice que el origen de esta raza se da en la península ibérica, hoy día además de ser la más extendida por todo el mundo es también la más apreciada, por su adaptación a todo tipo de ecosistemas y la gran calidad de su carne y lana.

Excelencia en modo latino

El embajador del **programa europeo** puesto en marcha por INTEROVIC para dar a conocer los beneficios gastronómicos, nutricionales y medioambientales de las carnes de cordero y cabrito, **Miguel Ángel de la Cruz**, reconocido con una estrella Michelin en su restaurante La Botica de Matapozuelos, en Valladolid, reinterpreta dos grandes clásicos de la cocina del Cono Sur con nuestros corderos como protagonistas.



Chile (pimientos) en nogada con cordero (origen México)

✓ Ingredientes para 2 pimientos

2 pimientos rojos, 250 g de carne de pierna de cordero, 100 g de cebolla, 1 diente de ajo, 1 manzana pequeña, 30 g de uvas pasas, 1 pera, 1/2 plátano macho frito, 50 g piñones.



✓ Para la nogada

100 g de nuez, 100 g almendra, 50 g queso, 250 g de nata, 2 cucharaditas de Jerez, 1 cucharadita de azúcar, sal, canela en polvo, 20g granos de granada, perejil o cilantro picado.

✓ Elaboración

Tostar la piel de los pimientos a fuego directo. Cuando adquieran un tono tostado, retirar para después quitar la piel. Desvenar y quitar semillas. Asar la carne de cordero hasta que esté bien tierna y picarla en trozos pequeños. Picar también la manzana, las pasas y la pera en brunoise. Freír el plátano macho y picar en cubitos. Picar en brunoise el ajo y la cebolla. Saltear la carne picada con ajo y cebolla, agregar las frutas picadas con una cucharada de agua y sazonar, cocer hasta que se evapore el líquido. Enfriar la mezcla de la carne.

✓ Presentación

Sazonar los pimientos por dentro y por fuera, rellenar con la mezcla de la carne y cubrirlo con la nogada. Agregar granos de granada encima y hojas de perejil

Patacón de cordero (origen Venezuela)

✓ Ingredientes para 2 porciones

2 plátanos machos, 2 lonchas de queso de leche de oveja, 50g de queso de leche de oveja rallado, 1 churrasco de cordero, 50g de cebolla, 50 g de pimiento rojo, 2 g de pimienta negra, 2 g de comino en polvo, 10 g de ajo rallado, 50g de salsa de tomate, sal, aceite de girasol.



✓ Elaboración:

Para los plátanos, pelar y laminarlos con un grosor de 1 cm y toda su longitud. Dividir en dos mitades el plátano y freír, en una sartén, con aceite de girasol a fuego medio hasta obtener una textura bien crujiente. Sazonar y reservar.

Para el churrasco de cordero, asar los churrascos, previamente sazonados, en una cazuela de barro, con un poco de agua, a 140°C durante 40 minutos, aproximadamente, hasta que estén



bien cocidos y el hueso se retire con facilidad. Deshuesar completamente y cortar la carne en tiras finas.

En una cazuela apropiada saltear con aceite de girasol la cebolla cortada en juliana, el ajo rallado y el pimiento picado en tiras finas. Añadir la carne a las verduras y aliñar con pimienta y comino. Incorporar la salsa de tomates y cocinar cinco minutos hasta que todo esté bien integrado.

✓ Presentación

A modo de bocadillo, disponer una lámina de plátano frito. Encima, una loncha de queso, el guiso de carne de cordero y otra más de queso. Terminar con una lámina de plátano. Espolvorear el patacón con queso rallado.

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