



Recetario
**Cordero
Argentino**
Siempre una buena opción



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ministerio de
Economía

Ministerio de
Turismo y Deportes



Argentina
Presidencia

Recetario
Cordero
Argentino
Siempre una buena opción



Una de las formas más interesantes de conocer la cultura de un país es a través de su gastronomía, en ella se entrelazan productos regionales, recetas y sabores elaborados con técnicas autóctonas fusionadas con aquel legado culinario de nuestros abuelos inmigrantes y poblaciones originarias.

La cocina nos remite a las costumbres, el sentir y sabiduría de los pueblos. Los productos y recetas que se preparan nos transportan al imaginario de una sociedad, a su cosmovisión del mundo y nuestro país tiene una larga tradición al respecto, con una gran corriente inmigratoria que trajo consigo recetas y prácticas que se han amalgamado a las poblaciones locales y se mantienen hasta nuestros días.

Argentina es un territorio único en ese sentido. Ya sea tanto por su amplitud climática como por la fertilidad de sus campos contamos con productos variados y de excelentísima calidad, provenientes de distintas zonas y economías regionales: las manzanas del valle de Río Negro, la trucha sureña, los olivos y las vides de Mendoza y San Juan; los cítricos del litoral, los frutos del Mar Argentino, por

mencionar algunos de los más conocidos, y por supuesto, la excelente calidad de las carnes bovinas que nos caracterizan a nivel mundial.

Este recetario de platos fue creado por técnicos de la Subsecretaría de Ganadería de la Nación y profesionales gastronómicos en el marco del Plan CocinAR, para todos aquellos que quieran experimentar la diversidad de sabores de la cocina argentina, conocer las virtudes del producto y la mejor manera de cocinarlo. La alta calidad de la carne de cordero argentina proviene esencialmente de su crianza natural, con una alimentación basada en la leche materna y los pastos tiernos. A la altura de las mejores carnes del mundo, posee atributos especiales, que interesan a cualquier consumidor y cocinero: poca grasa, ternura, jugosidad, aroma y sabor característicos.

¡A cocinar!

Índice

Mendoza

Cordero a la masa con humita en chala	8
Ana Paula Gutiérrez	

Chubut

Cordero con puré de calabazas y zanahorias y vegetales baby	12
Marcos Pérez	

Jujuy

Cordero con tintos de la quebrada, membrillo, papa criolla, molle, yacón y locoto	16
Flor Rodríguez	

Ciudad de Buenos Aires

Embutido de capón con ajo de oso, morillas y huevos de granja	20
Guido Tassi	

Santa Fe

Cordero, papas y hongos	24
Damián Delorenzi	

Río Negro

Lomito completo de cordero	28
Bifes de cordero a la criolla	30
Paco Almeida	

Buenos Aires

Pastel de papa y cordero	34
Guisado de cordero con ñoquis de zapallo	36
Pablo Roganovich	

Entre Ríos

Goulash ovino con polenta grillada	40
Taco de cordero con crema agria	42
Beltrán Medrano	

Recetas clásicas

Riñones al vino blanco	45
Empanadas de cordero	46





› Cordero a la masa con humita en chala



Ana Paula Gutiérrez

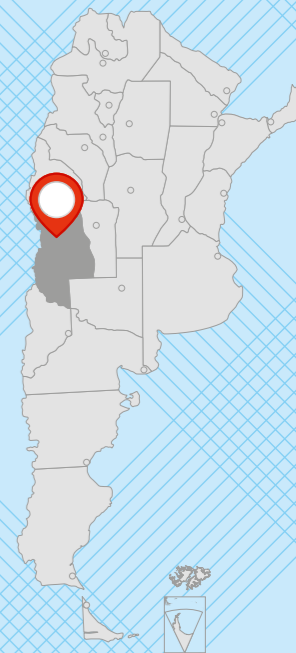
Licenciada en Administración Gastronómica, especializada en cocina regional cuyana. Posee un Posgrado en Patrimonio y Turismo Sostenible, cátedra UNESCO.

También realizó el Entrenamiento Didáctico para Formadores; FEHGRA- UTHGRA y seminarios en el Centre Internacional de Glion, Suiza. Trabajó para el Ministerio de Turismo de Mendoza. En la Dirección de Turismo de Malargüe, diseñó e implementó el programa de las Rutas alimentarias del chivito y la trucha. Participó del rescate de recetas para el libro de Cocina regional Argentina diseñado por Federación empresaria hotelera Gastronómica de Argentina (FEHGRA).

Para la Fundación Promendoza cocinó en las embajadas de Argentina en: Chile, Puerto Rico, Panamá, promocionando los Sabores del Malbec y Delicias de Mendoza, también en Alemania durante el Mundial de fútbol 2006, entre otros.

Mendoza

San Rafael



Para 4 personas

Cuadril sin hueso

Maridaje Malbec mendocino



Ingredientes

Aliño de maceración

- › 4 cditas. de sal, 500 ml de vino malbec,
- 4 dientes de ajo morado,
- › 5 g de orégano, 3 g de pimentón.

Masa

- › 1 kg de harina 000
- › 550 ml de agua
- › 4 cditas. de sal

Humita

- › 4 choclos con chala
- › 1 cebolla
- › 1 tomate perita
- › ½ pimiento verde
- › Albahaca fresca a gusto
- › Aceite de oliva
- › Sal, pimentón, orégano, pimienta a gusto

Cordero a la masa con humita en chala

Preparación

Cordero a la masa

Cortar el cordero en trozos mediamos y dejar macerar una noche en el aliño de maceración en una fuente en la heladera. Realizar una masa simple con los ingredientes mencionados, estirar y colocar la masa en un recipiente de horno con pestaña alta, dentro de la misma la carne de cordero con el aliño, cerrar con la masa, como una empanada gigante. Cocinar durante 4 horas a fuego moderado. Abrir la masa y servir la carne.

Humita en Chala

Pelar los choclos, reservar las chalas, y rallar los granos. Cortar todos los vegetales en cubitos pequeños, tipo brunoise. Colocar en una olla en aceite de oliva y rehogar la cebolla y el pimiento, durante 10 minutos, agregar el tomate y cocinar

5 minutos más, y por último los granos rallados y condimentar. Cocinar hasta que se desprege la preparación de la olla. Blanquear las chalas, colocar en cruz y rellenar con la humita, cerrar armando con paquete, hornear 10 minutos y servir.

- › *El método de cocción a la masa es emblemático de Mendoza y declarada técnica de cocción patrimonial del departamento de San Rafael. Antiguamente en los puestos y fincas se cocinaba el animal al cuero y hoy se reemplaza por la masa, de esta manera se realiza una cocción larga y húmeda que da ternura y sabor a la carne. Elegimos el vino malbec para la maceración varietal emblemático de Argentina. Las humitas son un plato que llega a Mendoza a través del Capac Ñac camino del inca cultura andina. Se caracterizan por ser suaves y condimentadas con los productos locales, como el orégano, albahaca y oliva.*





› **Cordero**
con puré de calabazas
y zanahorias,
+ vegetales baby
caramelizados



Marcos Pérez

De 40 años de edad, lleva cocinando desde que tiene uso de razón. Desde hace cuatro años, está al frente de la cocina de La Boquería (almacén de sabores). Participó de la feria "Con Sabor a Madryn" dando a conocer sus raíces, cocinando comida judía y siendo su referente principal para la ciudad. Dictó clases de cocina judía en la feria "Madryn al plato", entre otros lugares. En la actualidad está abocado a la cocina saludable y sustentable, con énfasis en las cocciones a baja temperatura y fermentos naturales.

Chubut
Puerto Madryn



Para 2 personas

Pierna



Cordero con puré de calabazas y zanahorias y vegetales baby

Ingredientes

- › 1 pierna de cordero de 700 g
- › Bolsa y selladora de vacío sous vide
- › Circulador sous vide de temperatura
- › 1 diente de ajo
- › 1 rama de romero
- › 2 ramas de tomillo
- › Aceite de oliva extra virgen c/n
- › Manteca c/n
- › 2 zanahorias
- › 300 g de zapallo anco
- › Zanahorias baby
- › Remolachas baby
- › Brócoli y rabanitos
- › Miel, 2 cdas.
- › Sal, pimienta
- › Flores de borrajas y de caléndula para presentación

Preparación

Cordero

Limpiar bien la pierna de cordero, dejándola sin la telilla que recubre los músculos del cordero (fascia). Una vez que se tiene la pieza limpia, embolsar, y poner dentro de la bolsa de vacío un diente de ajo, una ramita de romero, dos ramitas de tomillo y dos cucharadas de aceite de oliva extra virgen. Sellar la bolsa al vacío y hacer otro sellado más a la punta de la bolsa para que no se nos escape nada de los jugos de cocción del cordero. Realizar una primera cocción a baja temperatura usando un circulador de temperatura sous vide a 66° durante 22h. Pasado ese tiempo retirar la bolsa de cocción, abrirla y dejar los jugos apartados. La pierna ponerla en una asadera. Preparar el horno precalentado a 250° y colocar la pierna entre 10 y 15 minutos para dorarla, cada tanto abrir el horno y

tirar por encima de la pierna un poco del jugo de cocción. Al mismo tiempo poner en una olla a reducir el jugo de cocción con dos cubos de manteca.

Puré de zanahorias y zapallo anco

Lavar bien los vegetales, cortarlos en cubos más o menos del mismo tamaño y los ponerlos en una olla con abundante agua a cocinar por unos 20 a 25 minutos. Al pinchar con la punta de un cuchillo si el vegetal se escurre es el momento de retirarlo colando toda el agua. Mixear agregando 30 g de manteca, sal y pimienta negra recién molida hasta que tener una crema bien lisa.

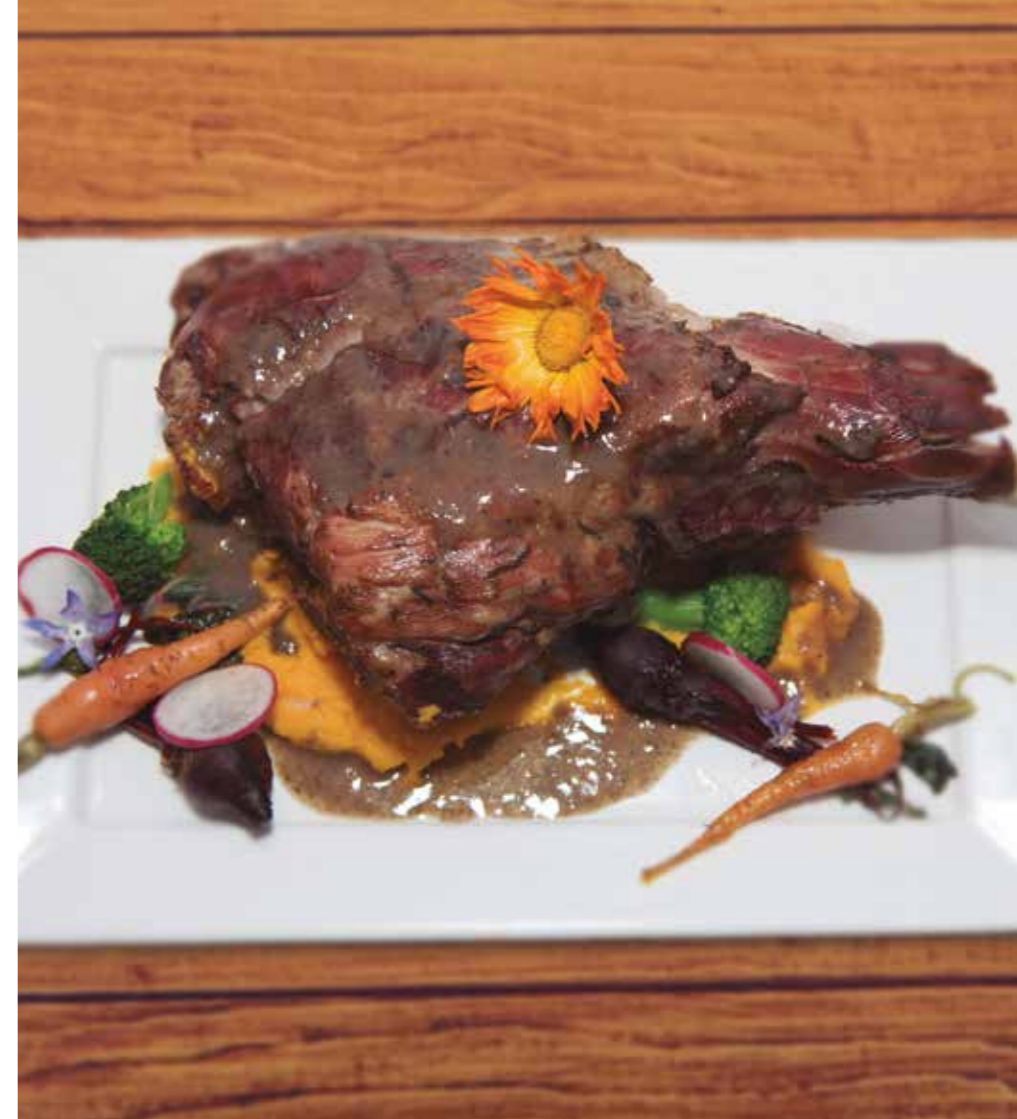
Vegetales

Limpiar bien todos los vegetales baby y reservarlos.

Por otro lado cortar el brócoli en pequeños trozos y ponerlo una olla a hervir con sal. Blanquear por 3 minutos el brócoli y cortar la cocción con un baño María inverso (bol con agua fría y hielo). Secar y reservar. Luego cortar un rabanito de manera que queden rueditas muy finas y reservar. Poner en una sartén dos dados de manteca y saltear las zanahorias y las remolachas baby agregando 2 cucharadas de miel, sal y pimienta hasta caramelizar.

Presentación

Primero colocar el puré, sobre él la pierna de cordero, el jugo por encima de la pierna y bordeando el puré. Los vegetales baby irán sin el jugo del salteado, agregar el brócoli y los rabanitos. Encima de los vegetales poner las flores de borraja, y sobre la pierna de cordero, la flor de caléndula.





› Cordero con tintos de la quebrada

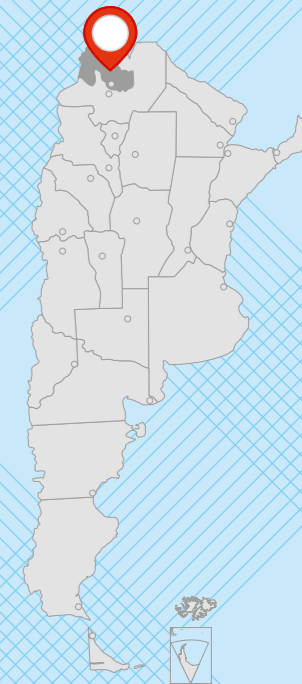
+ membrillo,
papa criolla,
molle, yacón
y locoto



Flor Rodríguez

Porteña de nacimiento y jujeña por elección. Años atrás se mezclaban en su vida la Ciencia Política y la cocina. Comenzó a cocinar profesionalmente después de los 20 años en cocinas de Buenos Aires y Europa. Su estudio autodidacta partió directamente del corazón de las brigadas que integré y sus fuegos, de los viajes, la pasión y la intuición; pero sobre todo de la Quebrada, su producto de mercado, de huertas y cosechas. La cocina es un espacio vital donde siempre se sintió plena. Poco a poco la formación autodidacta fue depurando, experimentando, investigando y creciendo. Así, en 2003, se gestó El Nuevo Progreso en Tilcara. Participó de charlas, cursos, congresos y libros. Tomó clases con maestros de cocina y maestros cósmicos de la tierra. En su cocina, el producto ancestral andino es la estrella, al tomar la inspiración en la inmigración y su multipluralidad. Son fundamentales la textura, el aroma y el color; pero es el sabor sin dudar su obsesión.

Jujuy
Tilcara,
Quebrada de Humahuaca



Para 4 a 5 personas

Pierna deshuesada



Ingredientes

- › 1 pierna deshuesada de 2½ kg
- › 2 zanahorias; 2 cebollas;
- › 2 tallos de apio
- › 2 puerros
- › 1 cabeza de ajo
- › 1 taza de hierbas frescas (romero, tomillo, perejil)
- › 1 cda. de ají molido
- › 1 rama de canela
- › 1½ botella de vino tinto
- › ½ litro de agua o caldo de cordero
- › 1 kg de papa criolla
- › 1 cda. de pimienta de molle
- › Piel confitada de ½ limón
- › 2 raíces de yacón
- › 200 g de azúcar
- › Jugo de 1 limón
- › 1 litro de agua
- › 1 locoto
- › 1 taza de aceite de oliva
- › Sal gruesa, pimienta negra
- › 200 g de dulce de membrillo en pan

Cordero con tintos de la quebrada, membrillo, papa criolla, molle, yacón y locoto

Preparación

Limpiar el exceso de grasa de la pierna deshuesada y abrir la carne como si fuera un matambre. Salpimentar, untar con aceite de oliva y agregar 4 dientes de ajo picados, el ají molido y las hierbas masajeando la carne para que quede parejo y bien impregnado. Enrollar y atar la pierna de cordero. Calentar aceite de oliva en una sartén de hierro o cacerola grande y sellar la pieza por todos sus lados. Retirla. En la misma sartén colocar los vegetales hasta dorarlos ligeramente. Volver a introducir el cordero. Agregar 4 dientes de ajo enteros, la rama de canela, pimienta en grano y rectificar la salazón. Introducir el vino y el caldo o agua. El líquido debe cubrir por completo la preparación. Cocinar primero a fuego fuerte y cuando hierva después de 15 minutos bajar la temperatura al mínimo y cocinar aproximadamente cuatro horas

y media. La carne debe quedar jugosa y tierna. Dejar en su jugo hasta el momento de servir.

Puré

Por otro lado, preparar un puré bien liso con las papas. Emulsionar con un batidor de alambre agregando media taza de aceite de oliva y un poco del agua de cocción. Batir hasta lograr una crema. Agregar la cáscara confitada de medio limón cortada en tiras y 1 cucharada de sal gruesa mortereada con la pimienta de molle.

Piel del limón confitada

Cortar el limón por la mitad. Exprimir el jugo y reservarlo, hervir la piel del limón durante 20 minutos. Con un cuchillo descartar las partes blancas y cocinar a baja temperatura sumergido en aceite hasta transparentar. El aceite no debe hervir.

Pelar el yacón y llevar a una olla junto a 1 litro de agua, 200 g de azúcar, una ramita de molle, el jugo de 1 limón, 1 cucharadita de sal gruesa y 2 rodajas de locoto sin semillas. Cocinar por una hora.

Presentación

Montar el puré, encima una porción de cordero con sus jugos, tres dados de membrillo en pan y en un costado la confitura de yacón y locoto. Decorar con alguna hoja verde, ramita de molle o crocante de quinoa. La salsa del cordero puede servirse con sus vegetales o bien pasada por un tamiz.

› *Este cordero cocido por largas horas a baja temperatura nos da una carne tierna con un sabor concentrado por sus propios jugos.*





› **Embutido**
de capón
con ajo de oso,
+ morillas
y huevos
de granja



Guido Tassi

Comenzó su carrera profesional de cocinero en The Bue Trainers, donde recibió el premio al mejor alumno. Trabajó en el hotel Marriot Plaza de Buenos Aires y en el Hotel Llao Llao de Bariloche. Luego viajó a Alemania a las olimpiadas de cocina donde fue invitado de honor.

Posteriormente, trabajó en el País Vasco en el restaurante de Martín Berasategui que posee tres estrellas de la guía Michelin (máxima calificación posible) y

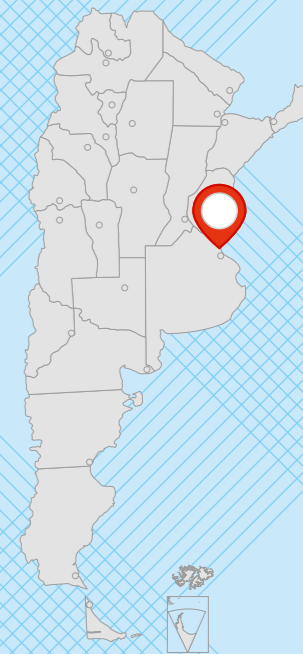
luego en el restaurante de Michel Bras [también con tres estrellas de la guía Michelin] el cual marcó profundamente su estilo.

En diciembre de 2008, fue galardonado por la prestigiosa revista gastronómica Cuisine & Vins con el premio al Mejor Cocinero Joven. Desde 1999 y hasta 2017, fue Chef de Restó (Puesto 43 de la guía 50 Best LatAm). Desde abril de 2013 es Chef ejecutivo del Hotel Puerto Valle en los Esteros del Iberá.

Actualmente, es Chef Asesor de Parrilla Don Julio. Chef socio de El Preferido de Palermo, junto con Pablo Rivero. Además conduce el programa gastronómico KgM0 que se emite por el Canal de la Ciudad en Buenos Aires.

Forma parte del grupo de cocineros argentinos 10 Manos, junto con Narda Lepes, Mauro Colagreco, Fernando Trocca y Germán Martitegui. Y recientemente publicó el libro *Embutidos en Argentina* (Planeta).

Ciudad de
Buenos Aires





Ingredientes

- › 5 kg de carne de capón, con un 25% aproximado de materia grasa (recorte ovino de cogote, brazuelo y garrón)
- › 80 g de sal
- › 35 g de pimienta blanca
- › 1 cdita. de nuez moscada
- › Un manojo de ajo de oso o cebollín silvestre
- › 150 ml de vinagre de manzanas
- › 100 ml de agua
- › ¼ de madeja de tripa delgada de capón o cordero
- › 12 o más huevos de granja
- › ½ kg de morillas frescas u hongos de pino frescos
- › 100 g de manteca
- › Sal

Preparación

Limpiar la carne y la grasa, procurando eliminar nervios y aponeurosis. Cortar en cubos medianos y picar con disco de 8 mm de diámetro. Agregar la sal, la pimienta y la nuez moscada, el ajo de oso cortado fino, el agua y el vinagre. Amasar sin calentar la masa. Embutir y fraccionar. Dejar reposar una noche a 2-3°C. Asar a la parrilla.

Presentación

Acompañar con las morillas salteadas en manteca y los huevos como un revuelto u omellette.

Embutido de capón con ajo de oso, morillas y huevos de granja

- › Este es uno de los ejemplos de lo que es la interpretación del entorno. Tassi en un viaje a la Patagonia, en la primavera de la Comarca Andina del Paralelo 42, visitó la granja de la familia Steiner. La intención fue hacer un embutido de capón, de sabor pronunciado. Al llegar a la granja, se encontró con hongos de ciprés, morillas frescas, recién recolectadas y huevos de las gallinas de Roly Steiner. Hongos y huevos, una combinación simple, que le encanta. Y más aún, si es para acompañar un embutido. Fue así que decidió agregarle al embutido una hierba fresca; el ajo de oso, de la familia de las liliáceas, que suele aparecer silvestre en los bosques húmedos en primavera. Las tripas utilizadas fueron de capón, la serosa de su intestino delgado. Naturalmente asados a las brasas de leña de frutales de la misma granja.





› Cordero + papas y hongos



Damián Delorenzi

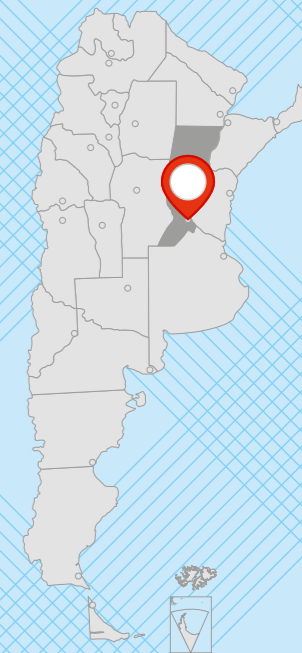
Cocinero rosarino y conductor de programas de TV relacionados con la gastronomía. Después de egresar como Cocinero Profesional del Colegio de Cocineros del Gato Dumas, trabajó en grandes cadenas hoteleras de Uruguay y Argentina. Desde 2010, es conductor del programa televisivo *Pasión por las Brasas* (Canal 3, Rosario), al que ha sumado *Pasión por la Cocina*.

Cuenta con su propio restaurante desde 2013, *Pasión por las Brasas* en el tradicional barrio de Pichincha en Rosario. En 2018 pone en circulación un foodtruck, verdadero restaurante sobre ruedas. Publicó su primer libro, *Pasión por las Brasas 10 años*, que reúne las recetas más representativas elaboradas en su programa de TV en diez años de salida al aire. Clásicos de la cocina tradicional santafesina, preparaciones renovadas mediante la utilización de nuevas técnicas y nuevos ingredientes en un libro para tener siempre a mano.

Su más reciente proyecto se denomina *Barrio Damale*, un bar y un restaurante situados en un predio municipal ferroviario a orillas del río Paraná, en el centro rosarino, donde también confluye el Complejo Cultural Casa del Tango. Un lugar para el disfrute de rosarinos y turistas amantes de la buena comida en una ubicación privilegiada.

Santa Fe

Rosario



Para 4 personas

Pata trasera con cuadril



Ingredientes

Gigot de cordero

- › 1 pata trasera de cordero con cuadril o gigot de 2½ kg de peso, aproximadamente
- › 2 dientes de ajo
- › 4 ramitas de romero
- › 1 litro de agua
- › 1 taza de sal gruesa

Papas y hongos

- › 1 kg de papas pequeñas
- › 200 g de hongos portobello
- › 200 g de hongos champiñones
- › 4 cebollas moradas pequeñas
- › 1 atado pequeño de tomillo fresco
- › Jugo de 1 limón
- › 100 g de manteca
- › Aceite de oliva
- › Sal y pimienta negra

Cordero, papas y hongos

Preparación

Colocar en una olla el agua y la sal. Calentar e ir revolviendo hasta disolución de la sal. Retirar del fuego, agregar los dientes de ajos machacados y una rama de romero. Reservar la salmuera. Limpiar la carne de cordero, retirando el exceso de grasa. Salar y llevar a la parrilla a fuego moderado. Cocinar durante 1 hora. Durante la cocción, ir girando el gigot y pincelar con la salmuera (utilizar como pincel las ramas de romero restantes). En una olla con agua hirviendo y sal, cocinar las papas hasta que estén tiernas, colar y reservar. Pelar las cebollas, dejándolas enteras. Cortar los hongos por la mitad. Calentar un disco, agregar aceite de oliva y dorar las cebollas. Salpimentar. Agregar los hongos y cocinar con fuego fuerte. Salpimentar nuevamente.

Sumar el jugo de limón. Incorporar las papas enteras y mezclar la preparación. Condimentar con tomillo. Retirar del fuego y colocar cubos de manteca fría para dar brillo. Servir la preparación de papas y hongos con el gigot.





› *Lomito
de cordero
completo*

› *Bifes
de cordero
a la criolla*



Paco Almeida

Es un cocinero y periodista oriundo de San Carlos de Bariloche. Su pasión por la cocina y los viajes lo llevaron a recorrer el mundo: Canadá, Nueva Zelanda, Costa Rica y México son algunos de los destinos donde vivió y se desempeñó en gastronomía. Actualmente reside en Bs. As., donde trabaja en el Canal Net Tv y cocina todos los días en los programas Como Todo y Cuestión de Peso. Si bien se destaca por ser un cocinero muy versátil, se especializa en parrilla, carne de cordero y alimentación saludable. A todo esto, se suma un perfil muy activo en redes sociales, donde sube contenidos y recetas sencillas con un toque gourmet.

Río Negro *San Carlos de Bariloche*



Para 3 personas

Lomo



Ingredientes

Sandwich

- › 1 lomo de cordero
- › 2 panes para lomito
- › Lechuga y tomate
- › 2 huevos fritos
- › 50 g de jamón
- › 50 g de queso

Salsa

- › 100 ml de mayonesa
- › Salsa picante c/n
- › 50 g de mostaza

Lomito completo de cordero

Preparación

Limpiar el lomo, desgrasar bien y porcionar. Para cocinar disponer de un grill o plancha bien caliente. Salpimentar y cocinar 2 a 3 minutos por lado según el punto de la carne deseado.

Salsa

Mezclar la mayonesa, la mostaza y la salsa picante. Reservar.

Presentación

Con la carne ya lista proceder a armar el lomito. Colocar el pan y salsear. Agregar la lechuga y el tomate, la carne, jamón y queso y por último el huevo frito.



Para 3 personas

Costeleta de lomo
o Chuleta de pierna



Ingredientes

- › 2 bifes de cordero de costeleta de lomo o chuleta de pierna
- › 1 cebolla
- › 1 morrón
- › 2 verdesos
- › 3 papas
- › 500 ml de salsa de tomate
- › Arvejas c/n

Bifes de cordero a la criolla

Preparación

Sellar los bifes sobre una sartén bien caliente, de ambos lados. Reservar. Sobre la misma sartén sumar los vegetales, sudar bien por 15 minutos. Salpimentar. Sumar la salsa de tomate, las papas y por último la carne. Cocinar a olla destapada por 15/20 minutos. Servir acompañado con arvejas frescas.





› *Pastel de papa
y cordero*

› *Guisado de cordero
con ñoquis de zapallo*



Pablo Roganovich

Actualmente chef ejecutivo en Milena, Mulata restaurante bar.
Comenzó en cocina en el año 1998 en Poet Gastronomía (Rosario, Santa Fe). En el 2000, trabajó en Alvear Palace Hotel, con Alvino Acosta, en la Ciudad Autónoma de Bs. As.
En 2003 montó su primer restaurante Carpaccio, de cocina italiana con recetas de autor.
En 2006, vivió en Merlo, San Luis, con la idea de experimentar culturas gastronómicas regionales. Luego armó su segundo proyecto, el restaurante Milena cocina y eventos. Hoy en Colón, Buenos Aires.
Trabajó dos años en Brasil con productos regionales, cocina brasilera fusionada con técnicas de cocina mediterránea. Y con cuartos de cordero y algunos cortes especiales.
En 2018 fue cocinero en Astrid y Gastón en Lima, Perú.
Cocina también en distintas ciudades como Rosario, San Luis y Buenos Aires.

Buenos Aires

Colón



Para 6 personas

Carne picada



Pastel de papa y cordero

Ingredientes

- › 1½ kg de carne picada de cordero
- › 1 kg de cebolla cortada en cubos
- › 300 g de pimiento Morrón
- › 1 cda. de ajo
- › Sal a gusto
- › 2 cdas. de orégano
- › 2 cdas. de pimentón
- › 1 cda. de ají molido
- › ½ cda. pimienta
- › 7 hojas de albahaca fresca
- › 6 cebollitas de verdeo
- › 50 ml de aceite
- › 150 ml de vino blanco
- › 2 kg de papa
- › 200 g de queso reggianito
- › 100 g de manteca
- › 3 huevos
- › 100 g de aceitunas negras

Preparación

En la cacerola, cocinar lentamente la cebolla hasta transparentar, incorporar el ajo y las especias. Luego el cordero. Cocer hasta que cambie su color. Incorporar el vino y cocinar a fuego lento durante 30 minutos. Retirar del fuego e incorporar el verdeo y la albahaca. Ratificar con sal y pimienta. Con las papas, el queso, la manteca, sal y pimienta hacer un puré. Armar el pastel, llevar al horno y servir con huevos y aceitunas negras.



Para 6 personas

Cuadril sin hueso,
pierna deshuesada
o paleta



Ingredientes

- › 2 kg de carne de cordero magra (Cuadril sin hueso, pierna deshuesada o paleta) cortada en cubos
- › 2 cdas. de ajo picado
- › 2 kg de cebolla brunua
- › 500 g de morrón rojo cortados en cubos
- › 1 puerro
- › 250 ml de vino tinto seco
- › Sal y pimienta a gusto

Mezcla de especias

- › 1 cda. de tomillo, 1 cda. de pimienta negra en grano, 3 hojas laurel seco, 1 cda. de ají molido, 1/3 cda. de pimentón, 2 clavos de olor. Incorporar todo en una licuadora y moler hasta reducir a polvo.

Guisado de cordero con ñoquis de zapallo

Preparación

Utilizar una olla de fundición, calentar durante 20 minutos, condimentar el cordero con 6 cucharadas de la mezcla de especias. Colocar aceite (no mucho) sellar el cordero e incorporar la cebolla, luego los demás ingredientes, el vino y 2 cucharones o 500 ml de caldo de carne y 500 ml de salsa de tomate. Cocinar durante 1½ hora a baja temperatura.

Ñoquis

- › 1,100 kg de zapallo
- › 1¼ kg de harina 0000
- › 2 cdas. de sal
- › 5 g de pimienta
- › 7 g nuez moscada
- › 210 g huevos

Preparación de los ñoquis de zapallo

Cortar en trozos el zapallo y pintar con aceite de oliva, colocar sal y azúcar. Llevarlo al horno a 200 grados y cocinar hasta que al introducir un cuchillo no ofrezca resistencia. Hacer un puré con el mismo e incorporar los demás ingredientes. Amasar solo unos minutos y hacer ñoquis a gusto.

- › *Trabajo con carne de cordero desde mis comienzos en cocina, mi abuelo inmigrante yugoslavo ya nos enseñaba los beneficios de esta carne y la versatilidad en las preparaciones de la misma, hoy con nuestro equipo de trabajo tenemos más de 20 recetas en actividad, entre ellas las q compartimos, carne orgánica sana y sabrosa.*





› *Goulash ovino
con polenta grillada*

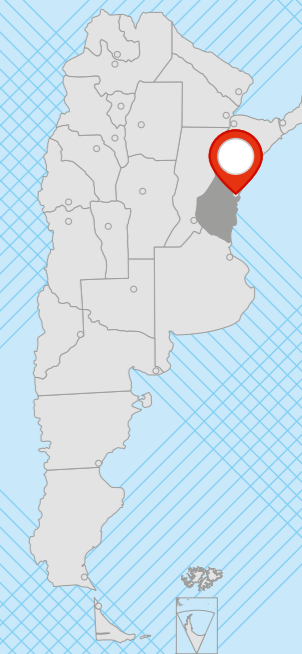
› *Taco de cordero
con crema agria*



Beltrán Medrano

Profesional gastronómico, graduado en el Instituto IAG, apasionado por la gastronomía, con experiencia en diferentes áreas de la misma, altamente capacitado y en búsqueda de perfeccionamiento constante. Se caracteriza por una carismática cocina creativa donde fluye la capacidad de incorporar nuevos productos y la precisión técnica. Hace más de 7 años es docente en el Instituto Gastronómico de las Américas de las carreras de Cocinero Profesional y Cocina Internacional y recientemente de la Universidad Nacional de Entre Ríos en la carrera de Tecnicatura en Gestión Gastronómica.

Entre Ríos



Para 4 personas

Pierna deshuesada



Ingredientes

- › 600 g de pierna deshuesada
- › 2 cebollas
- › 1 diente de ajo
- › 1 cdita. de paprika o pimentón
- › ½ vaso de vino blanco seco
- › 1 ramita de romero
- › Sal y pimienta a gusto
- › 1 taza de polenta
- › 3 tazas de caldo de cordero

Goulash ovino con polenta grillada

Preparación

Goulash

Cortar la cebolla en finas tiras y rehogar con sal y pimienta, agregar el ajo picado chiquito. Posteriormente la carne ovina cortada en cubitos de 1x1 aproximadamente para sellarla. Luego condimentar con sal, pimienta, paprika/pimentón, el vino y el romero. Cocinar a fuego lento unos 45 minutos. Si es necesario para que no se seque, agregar el caldo.

Polenta grillada

Hervir el caldo para cocinar, añadir la polenta en forma de lluvia, cocinar un minuto. Una vez lista colocarla en una bandeja previamente aceitada, dejar enfriar. Cortar en la forma deseada y dorar en plancha o sartén bien caliente. (Se puede saborizar la polenta con hierbas).



Para 4 personas

Cuadril sin hueso



Ingredientes

Relleno

- › 800 g de cuadril sin hueso
- › 1 cebolla morada grande
- › 1 morrón verde, rojo y amarillo, (uno de cada uno)
- › 1 limón
- › 1 diente de ajo
- › Tomillo y orégano fresco
- › Sal y pimienta a gusto

Masa

- › 400 g de harina 0000 (puede ser integral, agregar semillas o salvado)
- › 1 cda. de grasa de cordero
- › 1 cdita. de sal
- › 200 ml de agua

Crema agria

- › 200 g de queso crema
- › Menta fresca
- › 1 limón
- › Sal y pimienta a gusto

Taco de cordero con crema agria

Preparación

Relleno

Cortar en tiras la carne de cordero, marinarla con ajo picado, las hierbas y el jugo de un limón. Dejar reposar en la heladera dos horas. Cortar la cebolla y los morrones en tiras y reservar.

Masa

Formar una corona con la harina, incorporar en el centro la sal y la grasa, agregar de a poco el agua y formar la masa. Amasar hasta que pierda la textura rugosa y quede lisa. Dejar reposar media hora. Luego cortar bollos de 40 o 50 gramos, estirar y cocinar.

Una vez listas las tortillas de harina retirar la carne de cordero, escurrir bien y cocinar en un sartén o plancha bien caliente. Luego agregar las verduras. Rellenar las tortillas. (Opcional: servir con rúcula y tomates cherry).

Crema agria

Agregar el jugo de un limón al queso crema, la menta, sal y pimienta. Mezclar bien y salsear el taco.





› *Recetas clásicas*

Para 4 personas

Riñones



Riñones al vino blanco

Ingredientes

- › 8 riñones de cordero
- › 1 cebolla grande o dos pequeñas
- › 4/5 dientes de ajo
- › Cebolla de verdeo
- › Aceite de oliva virgen
- › Caldo de carne
- › 1 vaso de agua
- › 1 vaso de vino blanco
- › Perejil
- › Sal y pimienta

Preparación

Lavar los riñones en agua con sal, cuando estén bien limpios, retirar la tela que los cubre y la grasa, y córtalos en rodajas finas. Enjuagarlos en agua potable varias veces. Poner a remojar los riñones ya limpios en vinagre y dejarlos reposar. Picar la cebolla, la cebolla de verdeo y el ajo. En una sartén caliente con aceite saltear los riñones y retirar el líquido que libera. Incorporar la cebolla, el ajo y dejar sudar. Verter el vino y reducir el alcohol durante unos minutos. Agregar el caldo y dejar cocinar. Una vez que estén tiernos servirlos espolvoreando un poco de perejil por la superficie.

Para 4 personas

Paleta deshuesada



Ingredientes

- › 1 kg de carne cortada a cuchillo
- › 2 ramitas de romero
- › 2 cebollas de verdeo
- › 4 cebollas
- › ½ pimiento rojo
- › ½ lata tomates
- › Aceite de oliva
- › 2 huevos
- › 3 docenas de tapa de empanadas

Empanadas de cordero

Preparación

Lavar y picar la cebolla de verdeo, Morrón y las cebollas.

Calentar una sartén, una vez caliente rehogar con aceite de oliva la verdura y blanquear. Luego añadir a la cocción la carne y el tomate. Salpimentar. Cocinar 10 minutos. Dejar enfriar e incorporar los huevos duros picados.

Armar las empanadas y freír o llevar al horno fuerte por 15 minutos.

Opcional: masa de empanadas

- › 1 kg de harina 0000
- › 200 g de grasa de vaca
- › Agua caliente
- › Sal a gusto

Mezclar bien los ingredientes, la harina con una pizca de sal y hacer un hueco para poner la grasa, incorporar el agua de a poco y amasar (el agua caliente le da la textura necesaria). Estirarla hasta que quede bien delgada, y cortar en forma de discos ayudado con un plato chico.



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina