



CORDERO PATAGÓNICO

Recetario.

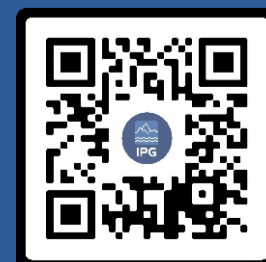
De Santa Cruz a tu Mesa.



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



 RECETARIO

DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR

Recetas



La opción del CAMPO
NATURAL para tu Mesa.



CORDERO PROVENZAL

Ingredientes Principales

500 gramos de pierna de cordero cocida
2 cebollas medianas picadas
2 dientes de ajo machacados
400 gramos de tomates al natural
1 cucharada de extracto de tomate
50 gramos de manteca
1 pimiento verde en rodajas
2 cucharadas de aceite
1 vaso de vino blanco seco
Especies varias
100 gramos de champiñones en rodajas
Sal y pimienta

Preparación :

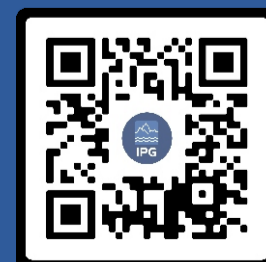
Cortar la carne en trocitos pequeños. En una cacerola dorar la cebolla y los ajos en la manteca y el aceite; añadir los tomates picados sin semillas, el extracto y el vino, llevar a punto de ebullición y volcar dentro la carne junto con el pimiento verde. Condimentar y salpimentar; cocinar tapado durante media hora a fuego suave. Añadir los champiñones, cocinar unos 10 minutos más, revolviendo cuando haga falta para evitar que se pegue.



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



 RECETARIO

DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR

Recetas

La opción del CAMPO
NATURAL para tu Mesa.



MUSACA DE BERENJENA

Ingredientes Principales

1 kg. de berenjenas
1 kg. de carne de capón picada
1 cebolla grande
1 litro de salsa blanca
1 yema de huevo
Queso rallado a gusto
Condimentos a gusto

Preparación :

Pelar las berenjenas, cortadas en mitades, espolvorearlas con sal y dejarlas escurrir para que pierdan el sabor amargo. Freír lo carne con lo cebolla picada. Lavar las berenjenas y freír. Colocar en fuente para horno las berenjenas y la carne, cubrir con la salsa blanca a la que se le habrá agregado la yema de huevo. Espolvorear con queso rallado y gratinar.



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



RECETARIO

DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR



Recetas



La opción del CAMPO NATURAL para tu Mesa.

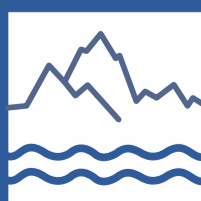
GUISO DE CORDERITO

Ingredientes Principales

1 kg. de de pierna de cordero cortada en trozos o cubos.
2 cebollas picadas
1/2 Taza de de hongos hidratados
4 Tomates secos
2 zanahorias
2 Cubos de caldo de verduras
1 Vaso de vino tinto
1/2 Lt. de agua
Pimienta a gusto.
Para 4 a 6 personas.

Preparación :

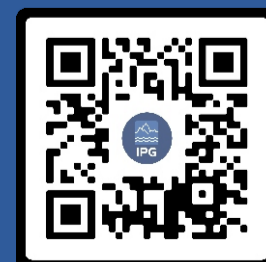
- * En una cacerola caliente con aceite dorar la carne de cordero.
- * Agregar los vegetales y cocinar por 3 minutos.
- * Incorporar el vino, dejar reducir y agregar el agua junto al caldo de verduras
- * Dejar cocinar a fuego bajo por 40 minutos más.
- * Condimentar con las especias, sumar los hongos de pino y lo tomates secos hidratados



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



RECETARIO

DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR

Recetas



La opción del
CAMPO NATURAL
para tu Mesa.

CAZUELA DE CAPÓN

Ingredientes Principales

1 pierna de caón
2 cebollas 1 ají
1 lata de tomates al natural
3 dientes de ajo
1 taza de arroz o chauchas, zanahorias
en rodajas y arvejas Caldo (cantidad necesaria)
Condimentos y sal a gusto

Preparación :

Freír el capón en trozos, luego agregar la cebolla y el ají picado rehogándolos, condimentar y salar. Dejar 5 minutos a fuego fuerte y luego agregarle el tomate picado junto con un cucharón de caldo. Tapar y cocinar fuego lento, cuando esté, o media cocción, agregar el arroz y si la olla lo permite, verduras picadas. Servir jugoso, si fuese necesario agregar más caldo.



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR



Recetas



La opción del **CAMPO NATURAL** para tu Mesa.



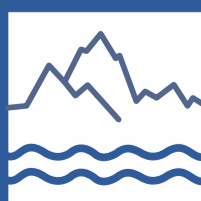
CARNE DE CAPON CON SALSA NEGRA

Ingredientes Principales

1 pierna de capón mocha
250 gramos de panceta ahumada
1 cebolla
1 manzana verde
Vino blanco
Manteca o aceite Sal a gusto

Preparación :

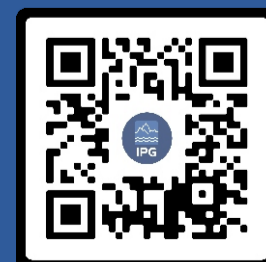
Se mecha la pierna de capón con la panceta, se la salta en aceite o manteca de todos lados, una vez bien dorada se le agrega poco a poco agua y una cebolla cortada en cuartos. Tapar y dejar cocinar a fuego lento. Agregar el vino blanco, después de una hora y media espesar la salsa agregando maizena o harina. Se puede acompañar con papas hervidas secas o con repollo preparado de la siguiente forma: cortar un repollo en Juliana, saltearlo con manteca, agregarle medio vaso de vino blanco, sal, pimienta y una manzana verde cortada fina, agregar agua poco a poco hasta que se cocine.



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



RECETARIO

DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR

Recetas



**La opción del CAMPO
NATURAL para tu Mesa.**

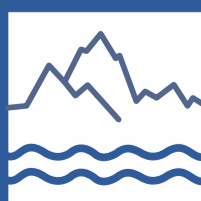
CORDERITO A LA CAZADORA

Ingredientes Principales

1 kg. de carne de paleta
5 cucharadas de aceite
4 kg. de papas cortadas en daditos
1 lata de arvejas al natural
12 aceitunas verdes
3 cucharadas de jugo de limón
5 cucharadas de salsa de tomate
50 gramos de manteca
4 cucharaditas de ají molido
Harina en cantidad suficiente
Hojas de salvia a gusto
Sal, pimienta y orégano

Preparación :

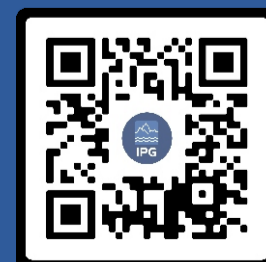
Preparación Cortar la carne en trozos medianos, pasarlos por harina y freírlos en el aceite caliente hasta que se doren en forma pareja. Preparar el adobo en un recipiente hondo, con las hojas de salvia picadas, las aceitunas descarozadas y picadas, el jugo de limón, sal, pimienta, ají molido y el orégano; mezclar muy bien y volcar dentro del recipiente donde se dora la carne. Continuar cocinando a fuego moderado hasta que la carne esté tierna, añadir la salsa de tomate y reducir el calor o fuego muy suave, cocinando hasta que se note espesa. Saltear en manteca los daditos de papas y las arvejas al natural. Servir el cordero en una fuente honda cubierto con su salsa y rodeado de la guarnición.



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



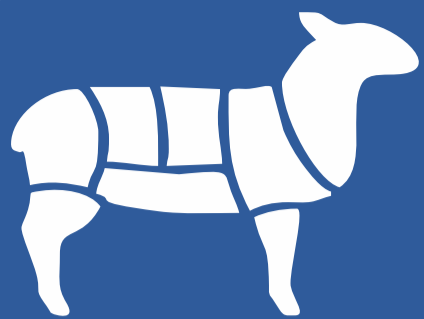
* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



 RECETARIO

DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR

Recetas



**CORDERO
PATAGÓNICO**

**La opción del CAMPO
NATURAL para tu Mesa.**

PIERNA DE CORDERO AL HORNO

Ingredientes Principales

1 pierna de cordero
1 limón
3 dientes de ajo
1 vaso de vino blanco
1 taza de caldo de carne
Sal y pimienta Orégano,
romero y ají molido
Laurel y tomillo

Preparación :

Limpiar la pierna de cordero con un trapo húmedo y cortar el tendón que une el músculo al hueso para evitar la contracción. Frotar bien la carne con el limón. Colocar la pierna en una asadera con un poco de agua, hacer algunas incisiones transversales y en ellas colocar un trozo de hoja de laurel junto con un poco de ajo picado. Asar en horno a fuego fuerte durante unos 15 minutos y retirar. Condimentar la carne rociando con el vino y una mezcla de todos los ingredientes; volver al horno para continuar la cocción a fuego moderado. Cuando se note que se están secando, bañar con el caldo y su propio jugo. Una vez bien dorada de un lado, dar vuelta la pierna y terminar de asar en forma pareja, cuidando que el jugo sea abundante. Servir caliente con guarnición de



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



 RECETARIO

DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR



Recetas



**La opción del
CAMPO
NATURAL
para tu Mesa.**

BOLLUELO DE MOLLEJA DE CORDERO

Ingredientes:

- 1 kg. de mollejas de cordero
- 4 cucharadas de harina
- 1 cucharadita de cebollitas picadas
- 2 claras de huevos
- 2 cucharadas de tapioca
- 1 cucharadita de estragón fresco picado
- sal y pimienta
- Aceite para freír

Preparación :

Cortar por la mitad las mollejas a lo largo y rebozarlas con la harina sazonada, sacudiendo el exceso de harina. En un bol grande batir las claras de huevo a punto de nieve, salpimentar, añadir la tapioca y las hierbas aromáticas, revolviendo suavemente con una cuchara de metal. Volcar dentro las mollejas y cubrirlas totalmente con el batido. Calentar el aceite en una sartén honda. Sacar unas cuantas mollejas del batido mediante dos cucharas hondas y ponerlas en el aceite para freírlas unos 5 minutos, hasta que queden doradas. Retirar a medida que se notan a punto y escurrir las porciones sobre papel absorbente, manteniéndolas calientes hasta el momento de servir.



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR



RECETARIO

Recetas



La opción del
CAMPO NATURAL para tu Mesa.

CORDERO SALTEADO

Ingredientes:

- 1 kg. de carne de cordero
- 2 cebollas grandes picadas
- 4 dientes grandes de ajo picado
- 3 cucharadas de perejil picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva limón (el jugo)
- 1 cucharadita de paprika
- Sal y pimienta.

Preparación :

Calentar el aceite en una cacerola y dorar los trozos de corderos, retirarlos y reservar. En el mismo aceite freír la cebolla picada hasta que se note dorada; retirar del fuego, agregar el ajo picado y el pimentón, mezclar bien y añadir la carne. Volver a colocar el recipiente a fuego suave, salpimentar y volcar dentro el jugo de limón, cocinando hasta que la carne esté blanda. A último momento, añadir el perejil y freír durante unos minutos más. Servir humeante, acompañado con papas al natural o patache de verduras.



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



 RECETARIO

DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR

Recetas

La opción del CAMPO NATURAL
para tu Mesa.



ESTOFADO DE CORDERO A LA CHILENA

Ingredientes:

- 1 kg. de cordero cortado en trozos
- 100 grs. de panceta cortada en tiritas
- 1 cebolla grande picado fina
- 6 morrones al natural
- 1 lata de puré de tomates
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación :

En una cacerola dorar el cordero con el aceite de Oliva caliente y sazonar con sal y pimienta, agregar la panceta y la cebolla y cocinar hasta que comience a dorarse. Agregar los tomates y los morrones cortados en tiras y cocinar a fuego lento hasta que el cordero esté tierno, para lo cual se requiere una hora como máximo. Si se nota que la carne se pega al fondo, agregar un poco de agua, pero hacerla consumir antes de llevar a la mesa. Acompañar con papas hervidas naturales o con puré, de papas bien condimentado. alientes hasta el momento de servir las.



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR



Recetas



La opción del CAMPO NATURAL para tu Mesa.

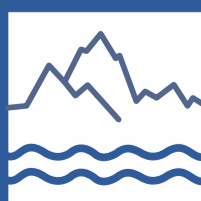
MOLLEJAS DE CORDERO ASADAS

Ingredientes:

1 Bolsa de 1/2 kg de mollejas de Cordero
1 a 2 Limones

Preparación :

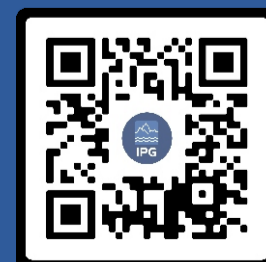
- * Si son congeladas, colocar el bandeja grande y dejar descongelar al menos 2 horas.
- * Salar, colocar en la parrilla, disco o plancha a fuego medio y constante, durante 50-60 minutos. Ir dando vuelta en función de la cocción. Usar un poco de grasa, aceite o aceite de oliva para dorar.
- * Se puede ir agregando jugo de limón pero no en exceso.
- * Retirar una vez obtenido el punto de cocción deseado, procurando estén bien dorados. No deben quedar gomosos ni excesivamente crocantes. Eso lo definen los comensales!



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



RECETARIO

DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR

Recetas



La opción del **CAMPO NATURAL** para tu Mesa.



LENGUITA DE CORDERO A LA MAYONESA

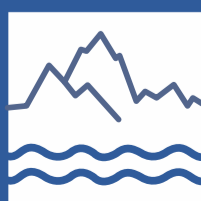
Ingredientes:

6 lengüitas
Agua Sal gruesa
Algunas verduritas
Varios Hojas de lechuga
2 cucharadas de alcaparras
2 huevos duros
2 tomates
}Mayonesa
3 yemas Aceite
1 cucharadita de mostaza
Sal y pimienta
2 cucharadas de vinagre

Preparación :

Limpiar las lengüitas, colocándolas sobre la llama y raspándolas con un cuchillo, y ponerlas a cocinar en abundante agua con sal y algunas verduras. Dejarlas después enfriar y cortarlas por la mitad a lo largo.

Mayonesa: Poner las yemas en un recipiente de loza o enlozado, agregarlas aceite poco a poco mientras se baten; se sigue agregando aceite y batiendo hasta que estén espesas; se les agrega la mostaza, sal, pimienta y vinagre. Poner las lengüitas en una fuente, cubrirlas con la mayonesa y adornar alrededor con hojas de lechuga, rodajas de tomates y huevo duro. Salpicar por encima con alcaparras.



IPG
INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



* Gentileza de "Recetas con Cordero", compilado por la Sociedad Rural De Río Gallegos, 1999



DESCARGÁ
EL RECETARIO
completo
escaneando
este código QR

