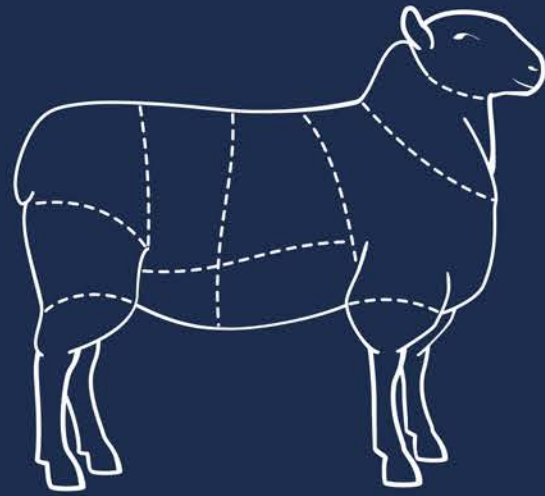


Carne Ovina



COCINA Patagónica



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ





Ingredientes

1 costillar de capon

Queso rallado

Miga de pan remojada en leche

Perejil picado

Zanahorias hervidas en tiritas

Cebolla rallada

Ajo picado

Huevo para ligar

Huevos duros

Condimento a gusto

Matambre de Capón



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Deshuesar el costillar y salpimentar

Preparar el relleno con el queso rallado, la miga de pan remojada en leche, el perejil y el ajo picados, la cebolla rallada y el huevo.

Untar con esta preparación el matambre y distribuir las tiras de zanahorias y los huevos duros cortados en gajos.

Enrollar y atar.

Se puede cocinar hirviéndolo en un lienzo o a la parrila envuelto en papel vegetal o papel manteca.

A large, succulent roasted capon leg is the centerpiece, resting on a wooden cutting board. It is surrounded by several golden-brown, roasted potatoes. In the foreground, a white ceramic dish contains a smooth, white sauce. The background is a dark, textured surface.

Ingredientes

1 pierna de capón mocha

1 litro de salsa blanca

Perejil picado

Condimentos a gusto

Nabos para acompañar

Pierna de capón con salsa blanca



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Se hierva la pierna de capón durante una hora y media.

Se cortan en fetas muy finas y se cubre con salsa blanca, por ultimo se espolvorea con perejil picado.

Se acompaña con nabos hervidos.

Ingredientes

MASA

- 1 taza de harina
- 1 cucharada sopera de grasa de vaca
- 1 cucharada de agua caliente
- Sal a gusto

RELLENO

- 1kg. de carne de capón picada a mano
- 5 cebollas de verdeo
- 3 huevos duros picados
- 100 g de aceitunas verdes picadas
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- Ají molido y sal a gusto
- Grasa cantidad necesaria para freír la cebolla de verdeo

Empanadas de Capón



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

MASA: Se mezclan bien todos los ingredientes y se amasa (el agua caliente le da una textura especial), se estira hasta que esté bien delgada y con un cortapasta mediano se corta en medallones.

RELLENO: Picar a cuchillo la carne de capón y pasar por agua hirviendo.

Aparte freír, en la grasa, la cebolla de verdeo bien picada hasta que quede transparente.

Retirar del fuego.

Agregar la carne, los huevos duros picados, el pimentón dulce, las aceitunas picadas y los condimentos a gusto.

Dejar en la heladera toda la noche y luego recién armar las empanadas.

Ingredientes

- *1 costillar de capón*
- *3 cebollas*
- *1 taza de azúcar*
- *2 tazas de vinagre*
- *sal y pimienta a gusto*

Capón con salsa agridulce



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Salpimentar las costillas y dorar de ambos lados, agregar las cebollas en rodajas y rehogar.

Mezclar el azúcar con el vinagre e incorporar a la preparación anterior.

Cocinar a fuego lento con la cacerola destapada hasta que se haya consumido el vinagre casi en su totalidad.



Ingredientes

- *1 1/2 Kg. de cordero*
- *2 cebollas*
- *5 tomates*
- *6 pimientos rojos*
- *6 cucharadas de aceite*
- *75 g de jamón crudo en trozos*
- *1 cucharadita de harina para espesar la salsa*
- *Sal a gusto*
- *Ají molido picado a gusto*
- *1 atado de perejil*
- *3 dientes de ajo*

Cordero Aike



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Se escoge el cordero de la parte delantera y se corta en trozos regulares, deshuesándolo.

En una sartén se pone a calentar el aceite y se agregan las cebollas picadas, un diente de ajo y un puñado de perejil (solamente las hojas) picados y machacados ambos en un mortero. Se deja freír lentamente y cuando está tierna la cebolla se echan los tomates pelados y sin semilla, cortados en cuadritos, se dejan freír 10 min.

En una cazuela de barro se pone una cucharada de aceite y el jamón picado en trozos. Se echan los pedazos de cordero y se van rehogando lentamente. Se añaden los pimientos cortados en tiras. Se sazona con sal (poco ya que el jamón es salado) y se deja cocer, tapada, muy despacio, hasta que esté tierno el cordero.

Se sirve en la misma cazuela, espolvoreando perejil fresco picado.



Ingredientes

1 kg. de paleta de capón sin hueso

4 cucharadas de harina

2 cebollas medianas

5 cucharadas de aceite

1 kg. de hojas de repollo blanco

2 tazas de caldo de carne

1 cucharadita de comino

1 zanahoria grande

1/2 kg. de papas

1 batata grande

Sal, pimienta y nuez moscada

Estofado a la Suiza



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Cortar la carne en dados y cocinarla en agua sin sal, durante 15 minutos, escurrir, pasar por la harina y freír los dados en una cacerola grande, con 3 cucharadas de aceite; condimentar con sal, pimienta y nuez moscada a gusto. Retirar del fuego y conservar.

En otra cacerola freír las cebollas y el repollo picados y mezclar el comino; añadir la carne y el caldo y cocinar durante media hora.

Cortar las zanahorias en daditos chicos y volcarlos para cocinar junto con los demás ingredientes durante otros 20 minutos.

Cortar las papas en dados medianos y añadirlos al estofado; cuando se nota que larga el hervor incorporar la batata, también cortada en dados.

La cocción debe continuar hasta que los dados de batata cocidos.

Servir en plato hondo y bien caliente.



Ingredientes

1 1/2 kg. de carne de capón

1 cebolla grande

1 ají morrón

2 dientes de ajo

1 tomate grande pelado

1/2 taza de aceite

1 hoja de laurel

3 cubos de caldo de carne

1 vaso de vino dulce

600 gramos de arroz

Hierbas aromáticas a gusto

Sal y pimienta

Guiso de arroz con capón



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Cortar la carne de capón en trozos medianos, dorándolas en el aceite, añadir la cebolla, el ají marrón, el tomate sin semillas y los ajos, todo bien picado, dejando rehogar un poco.

Luego rociar con el vino. agregar los cubos y agua suficiente como para cubrir bien, condimentar con las hierbas, poca sal, pimienta y el laurel, continuando con la cocción a fuego mediano durante una hora y media cuidando que no se pegue, para lo cual hay que mantener el fondo de cocción con el añadido de un poco de agua cuando haga falta.

Preparar el arroz cocido al dente en agua salada y cuando está en ese punto, cubrirlo con un poco de la cocción del capón, dejando que absorba toda esta salsa.

Ubicar el arroz en una fuente, alrededor los trozos de carne y bañar todo con la salsa obtenida.



Ingredientes

6 costillas de capón

6 chorizos alemanes

6 manzanas chicas

1 vaso de Oporto

Sal, pimienta y azúcar

choucrout

Costillas de capón a la alemana



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Sazonar las costillas y dorarlas en la plancha hasta que estén cocidas.

Cocer los chorizos alemanes en agua hirviendo.

Ahuecar cada manzana y ponerle azúcar adentro, ubicarlas en una fuente para horno y rociarlas con el vino; asar en el horno hasta que se noten cocidas.

Calentar el choucrout.

Ubicar en una fuente caliente, las costillas alternadas con los chorizos alemanes, en el centro las manzanas y alrededor el choucrout.



Ingredientes

1 paleta o pierna de capón

Cebollas

Perejil

Condimentar a gusto

Lajmeshui de carne picada



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Se pica la carne, luego se le agregan las cebollas y el perejil, se pasa todo por disco fino de la máquina de picar carne, se agregan los condimentos, se amasa y se coloca la preparación en pinchos de metal o brochetas.

Cocinar a las brasas.



Ingredientes

*1 kg. de carne de capón
2 cebollas picadas muy finas
2 dientes de ajo machacado
1/2 taza de aceite de maní
3/4 taza de salsa de soja
1 cucharada al res de comino
1 cucharadita de jugo de limón
Sal y pimienta*

SALSA SATE

*5 cucharadas de mateca de maní
1/2 taza de caldo de gallina
1 cucharadita de azúcar
1 diente de ajo aplastado
1 cucharadita de salsa de soja
1/2 taza de leche
1 hoja de laurel
Paprika a gusto*

Sate de carne ovina



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Cortar la carne en trozos finos de unos 10 cm. de largo por 4 cm. de ancho, en sentido contrario a la fibra.

Preparar un escabeche con el aceite, la salsa de soja, las cebollas y el ajo y macerar la carne en esa mezcla durante 3 horas, por lo menos, y si fuera necesario, dejar durante todo el día.

Sacar la carne y pincharla en brochettes, pasarle el jugo de limón con un pincelito y asar a la parrilla, dandolas vuelta en forma constante para que se cocinen parejas.

Salpimentar un minuto antes de servir en una fuente, junto con el recipiente conteniendo la salsa sate.

SALSA SATE

Se mezclan todos los ingredientes en una cacerola cocinando a fuego suave durante 15 a 20 minutos y se utiliza esta salsa para sumergir las brochettes en ella.



Ingredientes

250 gramo de hígado de oveja

2 cebollas

100 gramos de grasa vacuna

1 tazón de copos de avena

Especies a gusto

Sal y pimienta

Budín de hígado



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Cubrir el hígado con agua y hervirlo durante poco más de media hora. Escurrir el líquido y conservarlo.

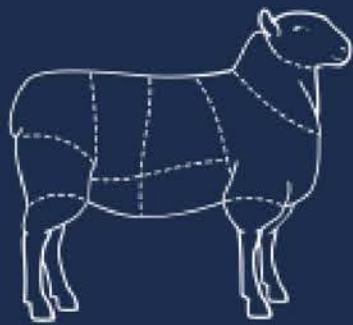
Picar el hígado muy fino. Sancochar las cebollas en el líquido que se conservó y picarlas muy fino junto con la grasa de vacuna.

Tostar un poco los copos de avena.

Mezclar todos los preparados en un bol grande, sazonar a gusto y humedecer con el caldo de cocción que se reservó.

Engrasar un recipiente, colocar en el mismo la pasta obtenida, cubrir con papel impermeable y cocinar en el horno al vapor durante, por lo menos 2 horas.

Servir acompañado con ensaladas crudas o cocidas.



COCINA
Patagónica

Pierna de capón glaceada



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Ingredientes

1 pierna grande de capón

2 limones (el jugo)

1 taza de azúcar morena

2 cucharadas de mostaza

6 clavos de olor

Sal y pimienta a gusto

Preparación

Calcular que por cada kilo de carne se requiere una hora de cocción y media hora más en conjunto.

Cortar en rombos la superficie de la pierna y clavar en cada vértice un clavo de olor : sazonar con el ají molido, salpimentar , colocar en una asadera honda y llevar a horno a fuego fuerte durante media hora.

Reducir el fuego moderado y continuar la cocción hasta completar el tiempo calculado, pintando con el jugo que queda en el fondo de la asadera.

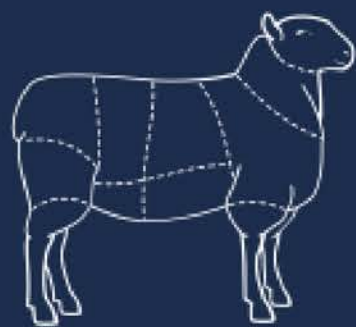
Preparar una mezcla con el azúcar morena, el jugo de limón y la mostaza y cuando ya falte media hora de cocción, bañar la carne con esta mezcla.

Retirar del horno y dejar enfriar hasta que la grasa se endurezca.

Colocar la pierna en una fuente, decorar con la gelatina oscura que quedó en la asadera, y servir acompañada con rodajas de ananá y puré, de manzanas bien aromatizado.



INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



COCINA
Patagónica

Paleta de cordero rellena



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Ingredientes *(para 8 personas)*

1 paleta de cordero de 1/2 kg.

(deshuesada y desgrasada)

1 echalote

1 huevo

150 gr.de carne de cerdo cocida y picada

1 bouquet de perejil

1 diente de ajo

150 gr. de carne de vaca

20 gr. de manteca

100 gr. de caldo

2 cucharadas soperas de aceite

Sal y pimienta a gusto

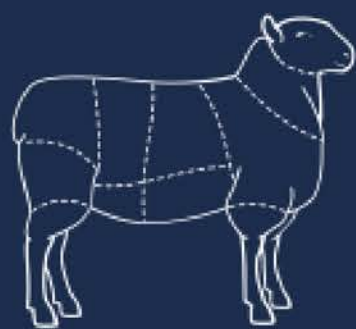
Preparación

Cubrir la carne con un plástico y aplastarla con un palo de amasar. Pelar y picar el echalote juntamente con el perejil. Exprimir el diente de ajo para obtener el jugo que se reservara en un bol en el que habrá de ponerse la carne de vaca, el caldo, el huevo, el echalote, el perejil, la sal y la pimienta. Este relleno deber extenderse sobre la carne de cordero que luego se deber arrollar y cerrar fijándola con palillos. En una sartén calentar el aceite y la manteca y hacer dorar el rollo de carne en todas sus caras. Ir agregando el caldo de a poco, para hidratar la carne y cocinar durante 40 minutos. A medida que se cocina se debe girar el rollo de modo de obtener un cocimiento parejo. Luego retirar la carne y mantenerla al calor. Agregar a la sartén caldo o agua para obtener una salsa a partir del fondo de cocción, salar y pimentar y colocar en salsaera. Para cortar el rollo de carne deberá esperarse unos 15 minutos. Servir arvejas como guarnición.



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



COCINA
Patagónica

Paleta de capón vigneronne



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Ingredientes *(para 8 personas)*

1.2 kg. de paleta de capón deshuesado

1 echalote

3 cucharadas de perejil picado

2 zanahorias

2 cebollas

100 gr. de manteca

½ Lt. de vino tinto; agua

1 bouquet garnie

1 cucharada de fécula de papas

Sal y pimienta a gusto

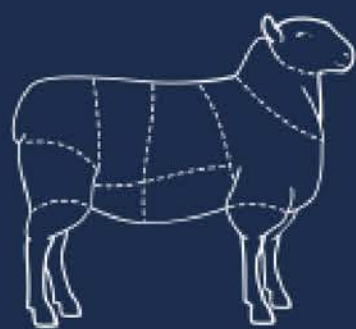
Preparación

Deshuesar la carne pero reservar el hueso. Pelar y picar finamente el echalote. Extender sobre la carne una fina capa de perejil picado y echalote. Salar la carne y enrollarla fijándola con palillos. Fundir la manteca y hacer dorar la carne en ella por todas sus caras. También hacer dorar el hueso. Pelar las cebollas, las zanahorias y cortarlas en rodajas. Agregarlas a la cacerola en que estuvo dorándose la carne. Luego de unos 5 minutos, agregar agua hasta la altura de la carne, agregar el bouquet garnie, salpimentar y cocinar a fuego suave por una hora y media. Una vez cocida, cortar la carne en rodajas y disponerlas en una fuente junto con las zanahorias y las cebollas. Reservar el jugo de cocción, ponerlo a hervir 5 minutos, agregarle el vino y la fécula para espesar. Luego salsear las rodajas. Esta carne puede acompañarse con papas.



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



COCINA
Patagónica

**Cordero relleno
con damascos y ciruelas**



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Ingredientes *(para 8 personas)*

1 paleta de cordero deshuesada (1 kg.)

200 gr. de ciruela

1 cebolla

500 gr. de orejones de damasco

1 cucharadita de tomillo picado

25 gr. de manteca o margarina

1 cucharadita de perejil picado

100 gr. de miga de pan

1 huevo

Sal y pimienta a gusto

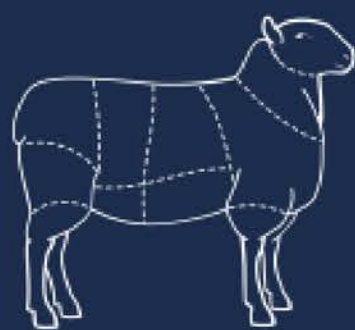
Preparación

Descarozar las ciruelas y picarlas. Reservar un tercio de los orejones de damasco y picar los dos tercios restantes. Dorar en la manteca a fuego suave la cebolla finamente picada hasta que comience a dorarse. Mezclarla entonces con los orejones y las ciruelas picadas, agregar la miga de pan, el huevo, la sal, la pimienta y las hierbas, logrando una pasta homogénea. Reservar un tercio de esa pasta y rellenar la paleta con el restante, luego enrollar la carne y fijarla. Peser la carne a fin de calcular el tiempo de cocción que se estima en un cuarto de hora cada 500 gramos más otro cuarto de hora. Formar con el tercio reservado de la mezcla pequeñas croquetas que se cocinarán en la misma asadera que la carne, disponiéndolas en ella 20 minutos antes de que finalice su cocción. Para servir, disponer sobre los orejones reservados las croquetas y las rodajas de carne rellena y espolvorear con perejil picado. Este plato es muy completo, nutritivo y se lo debe acompañar preferentemente con legumbres verdes o con una ensalada.



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



COCINA
Patagónica

Cazuela de cogote de cordero



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Ingredientes *(para 12 personas)*

*3 cogotes de cordero
1 1/2 lata de chauchas
2 latas de choclos
1 lata de morrones
1 lata de choclo desgranado (grande)
1 lata de tomate al natural
500 gr. de zapallo
2 paquetes de arroz
300 gr. de cebollas
700 gr. de papas
300 gr. de zanahorias
1/2 litro de aceite
3 cabezas de ajo
Sal, pimienta, orégano y ají molido*

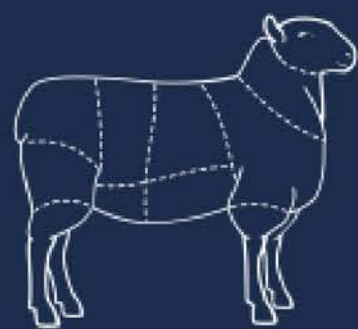
Preparación

Se corta los cogotes en 3 pedazos y quedando como medallones. Poner en una cacerola el aceite y colocar al fuego lento. Cuando esté caliente el aceite hay que agregar los medallones de cordero hasta que se doren y añadir la cebolla picada. Agregar en la misma cacerola, lentamente el restante de aceite y algo de agua. También los trozos de zapallo, las papas y las zanahorias en trozo y dejar 20 minutos. Agregarle las chauchas, los choclos, los morrones picados, choclo desgranado, el tomate al natural picado. Servir la cazuela en platos hondos acompañada del arroz hervido.



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



COCINA
Patagónica

Cordero a la vasca



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Ingredientes

2 kg. de corderito

4 dientes de ajo

1/4 cucharada de sal gruesa

1 cucharadita de pimentón

4 cucharadas de grasa de cerdo

8 papas

4 pimientos

3 hojas de laurel

1 ramito de romero

Pimienta

Preparación

Cocinar las papas en agua salada; asar los pimientos y pelarlos, machacar en un mortero los dientes de ajo con sal gruesa y luego mezclar con la grasa de cerdo. Cortar la carne en porciones, untarla con la pasta de ajo y ubicarlas dentro de una cazuela, condimentando bien. Cubrir con otra cazuela que impida la salida del vapor y llevar al horno ya caliente a fuego moderado. Cuando se note que la carne está cocida, retirar la cazuela de arriba y dejar destapado dentro del horno a fuego fuerte hasta que quede muy bien dorado. Servir en la misma cazuela, bien caliente, acompañado con los pimientos asados y cortados en tiras y las papas al natural. También se puede acompañar con ensaladas a gusto.



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



COCINA
Patagónica

Cazuela de lengua con lentejas



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Ingredientes

4 lenguas de cordero

½ kg. de lentejas

2 cebollas picadas

½ kg. de zanahorias picadas

1 diente de ajo triturado

30 gr. de manteca

1 pizca de hierbas aromáticas

Especies, sal y pimienta a gusto



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Preparación

Mantener las lentejas en remojo durante toda la noche y las lenguas en agua fría durante unas 4 horas. Escurrir las lenguas, cubrirlas con agua fría y llevarlas a punto de ebullición, continuando en hervor lento durante 15 minutos. Escurrir el agua, volver a cubrirlas con agua fría y hervirlas a fuego lento durante 1 hora más. Retirar el agua y reservar. Dejar enfriar las lenguas y quitarles la piel. Cortarlas en rodajas y ponerlas en cazuela junto con la manteca. Calentar, agregar las cebollas y freír hasta que se doren. Escurrir las lentejas y añadirlas a la cazuela junto con las zanahorias, friendo durante unos minutos. Agregar las hierbas aromáticas, los condimentos y el ajo. Cubrir con el caldo y continuar la cocción en horno moderado durante una hora.



COCINA
Patagónica

Guiso de cordero



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Ingredientes

*1 kg cordero en trozos
3 nabos pequeños
80 gr. mantequilla o margarina
500 gr. de papas
2 cucharadas soperas de harina
1 cucharada sopera de tomate concentrado
1 ramito de hierbas aromáticas
500 gr. de zanahorias
3 cebollas grandes
12 cebollas pequeñas
1 cucharada sopera de azúcar en polvo
1 diente de ajo
Perejil picado
1/2 Lt. de caldo
Sal y pimienta a gusto*

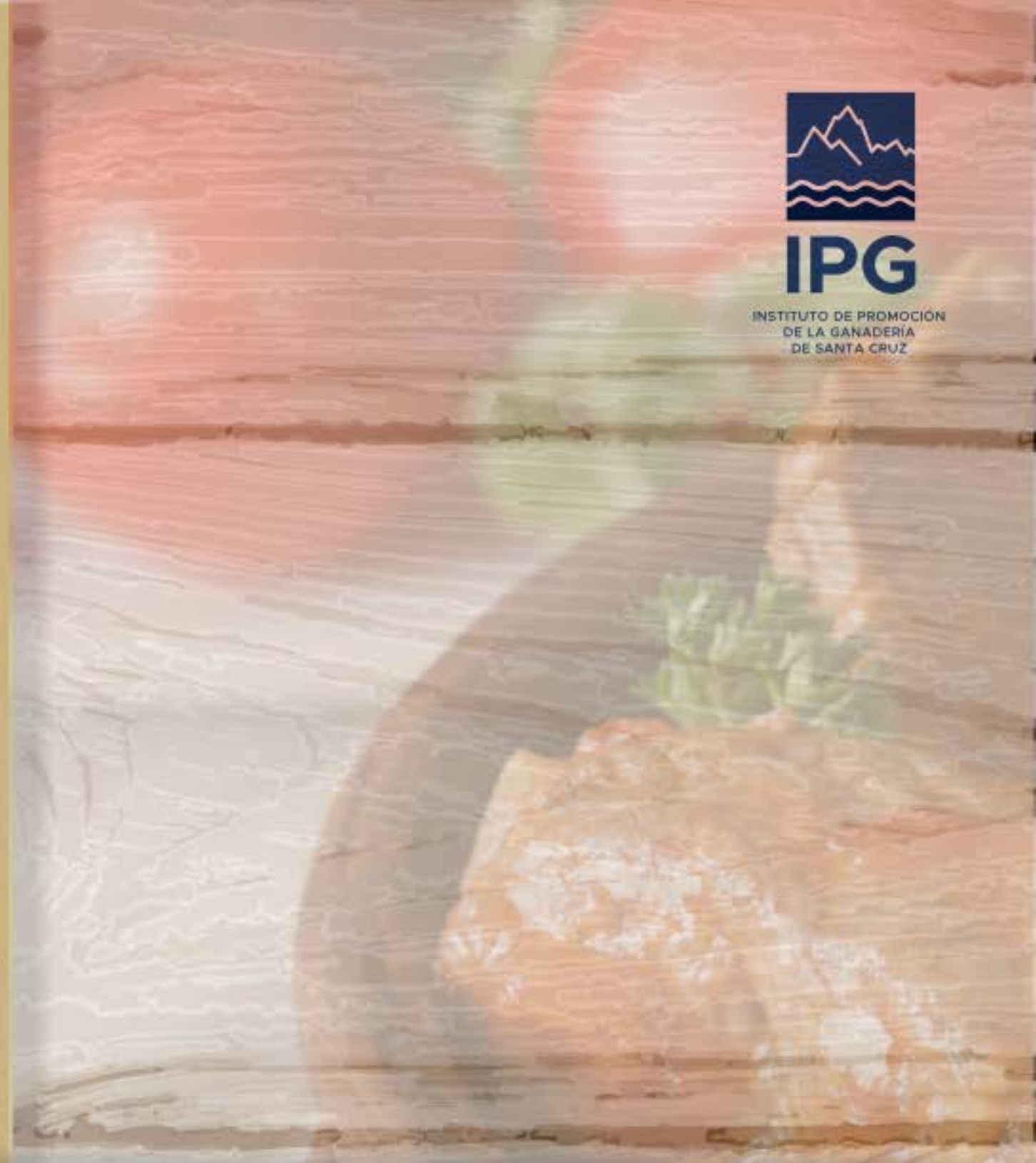
Preparación

Pelar las cebollitas y los nabos, cortar estos últimos, pelar igualmente las cebollas cortándolas en cuartos, rallar las zanahorias, pelar y machacar el diente de ajo, diluir el tomate concentrado en el caldo. Rehogar los trozos de carne en 50 gramos de mantequilla caliente, una vez dorados, agregar el harina y sin dejar de remover el caldo, poco a poco sazonar, agregar a continuación las hierbas aromáticas y el ajo, tapar la cacerola y dejar que se vaya haciendo poco a poco durante 20 minutos, pasado este tiempo agregar las zanahorias, los nabos y las papas, dejar que termine la cocción. Poner las cebollitas en una cacerola con la mantequilla restante y el azúcar en polvo, agregar un poco de agua y dejar que se vaya evaporando esta agua hasta que se caramelicé el fondo de la cacerola, mezclar bien las cebollitas en este glaseado. Poner el guiso en una fuente de barro y añadir las cebollitas glaseadas, espolvorear su superficie con perejil picado, servir caliente.



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ





COCINA
Patagónica

**Paletilla de cordero
con azafrán**



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Ingredientes

1 paletilla de cordero (de 1.250 Gr. aprox.)

6 cucharadas soperas de aceite de oliva

El zumo de 2 limones

Hinojo en polvo

4 cebollas

Azafrán

1 cucharada sobera de granos de cilantro

1 diente de ajo

1 ramito de hierbas

1 pizca de pimienta de cayena

Aromáticas

1 taza de caldo

Sal y pimienta a gusto

Preparación

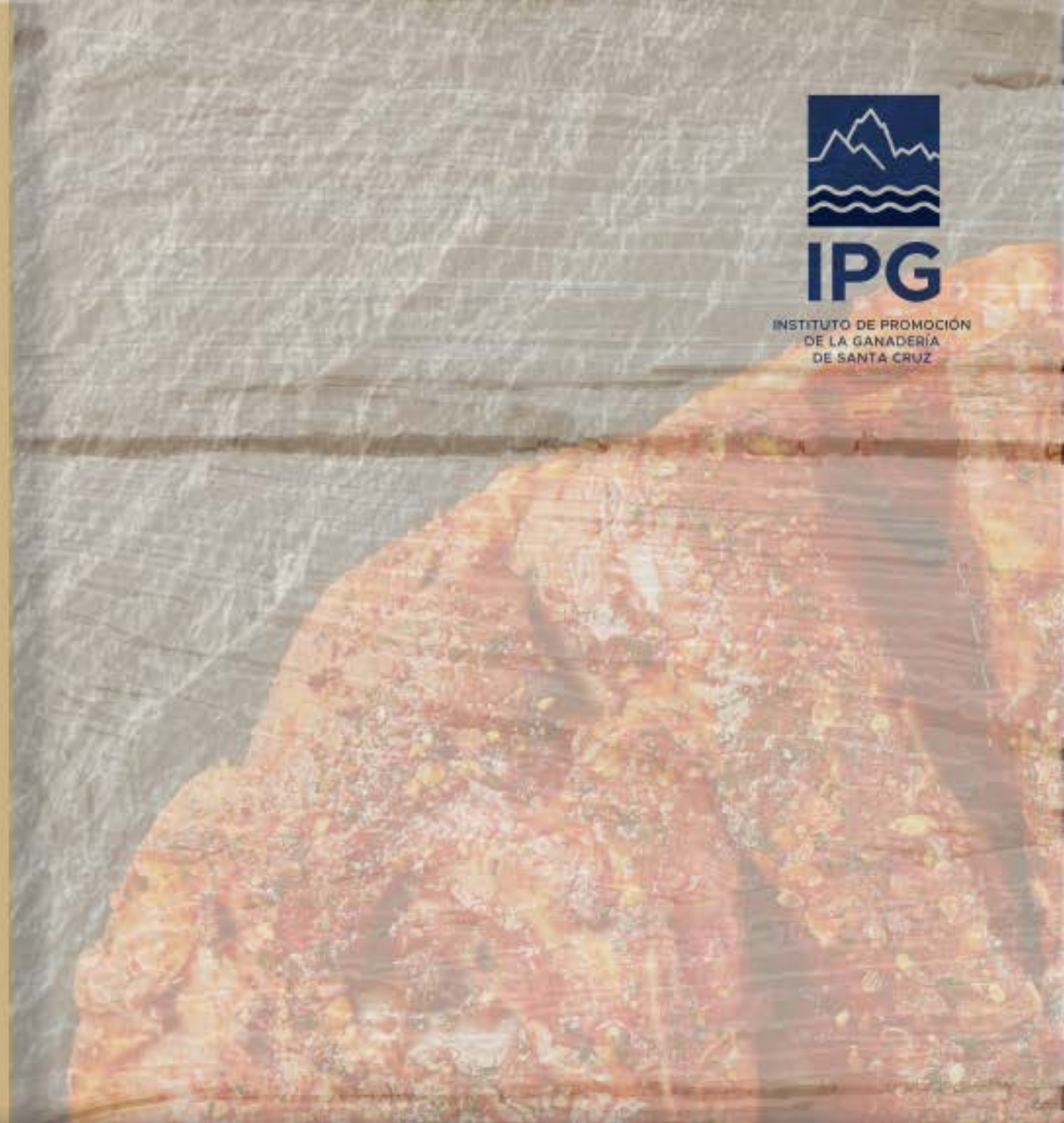
Pelar y cortar las cebollas, envolver los granos de cilantro en una gasa, pelar y machacar el ajo. Calentar las 4 cucharadas de aceite en una sartén y añadir las cebollas, una vez doradas éstas, agregar el zumo de los limones y el caldo, así como el ajo, las hierbas aromáticas, la gasa con el cilantro y el azafrán, sazonarlo con sal (tener cuidado ya que el caldo también tiene sal) y con pimienta, dejarlo sobre el fuego durante 10 minutos.

Sazonar la paletilla de cordero y espolvorearla con el hinojo, frotando bien para que éste penetre bien en la carne. Calentar el aceite restante en una cacerola y poner a dorar en ella la paletilla, a fuego fuerte, por todos los lados. Retirar la gasa con el cilantro y las hierbas aromáticas, sazonar la salsa a continuación con pimienta de cayena. Volcar esta salsa sobre la paletilla una vez que está bien dorada, dejar que prosiga y acabe la cocción. Colocar la paletilla sobre una fuente caliente, cubriéndola con 2 cucharadas de salsa, servir la restante en una salsera.



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ





COCINA
Patagónica

Pierna de cordero adobada



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

Ingredientes

*1 pierna de cordero
1 cucharada de ají molido
3 dientes de ajo
1 taza de vinagre de vino
2 hojas de laurel
1 tacita de aceite
1 cucharada de albahaca
1/2 cucharada de orégano
1 cucharadita de romero
Sal y pimienta a gusto*

Preparación

Colocar la pierna en una fuente honda, salpimentar y espolvorear con todos los condimentos mezclados y el laurel cortado en trocitos, añadir el vinagre de vino y el aceite. Dejar con el adobo durante una noche, en la heladera. A la mañana siguiente, retirar de la heladera y dejar unas horas a temperatura ambiente. Calentar el horno a fuego fuerte, introducir la fuente y asar el cordero dorando bien parejo. Cuando se nota medio cocido, continuar la cocción, retirar del horno, rociarlo con agua caliente y continuar la cocción bañando la carne dos o tres veces con su propio jugo. Se sirve cortado en rodajas y adornado con guarnición que se haya elegido, que puede ser: puré de papas, puré de batatas condimentado con nuez moscada, papas al horno doradas, en otra fuente o con batatas cortadas en rodajas gruesas y fritas en aceite de buena calidad.



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ



IPG

INSTITUTO DE PROMOCIÓN
DE LA GANADERÍA
DE SANTA CRUZ

conectate con el instituto en un solo clic

linktr.ee/ipgsc



Gentileza libro de recetas SRRG 1999