

LIBRO DE RECETAS

CARNE DE VACUNO

con Estrella

Beef
from
Spain



Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno



Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno

pro
vacuno



Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno

La carne de vacuno está ganando especial protagonismo en la cocina española.

Algunos de los chefs más prestigiosos del panorama nacional español han sido conquistados por las características organolépticas del producto, el cual deleita los paladares más exquisitos.

Fernando del Cerro, Kisko García, Iñigo Urrechu, Kisko García y Julius, algunos de los más prestigiosos cocineros españoles, han preparado para PROVACUNO tres recetas con la carne de vacuno como ingrediente principal.





Kisko García

SALMOREJO CON CECINA Y HUEVOS DE CODORNIZ

Ingredientes (para 4 personas)

- Cecina
- 375 gr de tomate pera
- 16 gr de aceite de oliva virgen extra
- 16 gr de aceite 0,4
- 1/2 diente de ajo
- 40 gr de pan cateto
- Vinagre de Jerez
- 2 huevos de codorniz cocidos

Elaboración

Comience triturando los tomates, ajo, sal y aceite de oliva virgen a 50 ° C durante 5 minutos. A continuación, añada el pan y el aceite 0,4 poco a poco para ir emulsionando. Una vez realizada esta mezcla, añada un punto de sal y vinagre de Jerez y deje enfriar.

Terminación

Llene un vaso y termine con cecina y medio huevo de codorniz cocido.

TARTAR DE VACA Y COLMENILLAS A LA CREMA

Kisko García

Ingredientes (para 4 personas)

- 250 gr de colmenillas frescas.
- 100 gr de foie.
- 2 chalotas.
- 2 dl de caldo de carne.
- 1/2 dl de vino blanco
- 1/2 dl de nata líquida.
- 25 gr de mantequilla.
- Sal
- 150 gr de lomo bajo.

Elaboración

Comience lavando bien las colmenillas en agua fría y separe la cabeza del tallo. Pique finamente la chalota y saltéela con un poco de mantequilla. Añada las chalotas para que estas se mezclen bien y termine agregando el vino blanco y el caldo de carne. Déjelo reducir.

Por otro lado, ponga en una sartén un poco de mantequilla y añada las colmenillas.



Cuando las chalotas y el foie estén hechos, añada esta mezcla a las colmenillas y nata líquida y mezcle todo el conjunto.

Pique la carne con un cuchillo, salpimiente y añada la mezcla de las colmenillas.

Terminación

Con un molde redondo, coloque la carne en el plato y adórnelo con algún verde, tipo micromezclum.

TIRADITO DE VACA CON EMULSIÓN DE TUÉTANO

Ingredientes (para 4 personas)

- 120 gr de lomo bajo
- 10 gr de jugo de limón
- 5 gr de naranja
- 1 yema de huevo
- 20 gr de tuétano ahumado

Elaboración

Limpie la carne y envuélvala en papel film en forma de cilindro y métalo en el congelador para darle forma.

Aparte, para la emulsión, derrita el tuétano y utilícelo como si fuese un aceite y emulsiónelo con la yema de huevo, el jugo de limón y la naranja hasta conseguir que tenga la consistencia de una mayonesa.

Terminación

En un plato, corte la carne aún congelada y mézclela con la emulsión de tuétano, salpimiéntala y adorne con hojas de rúcula, mostaza o cualquier canónico de su elección.



Kisko García

CARRILLERAS ESTOFADAS AL VINO TINTO CON CREMOSOS DE PATATA TRUFADA

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 kg de carrillera de vacuno
- 2 botellas de vino tinto
- 2 zanahorias
- 2 puerros
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de romero
- 4 patatas monalisa
- 100 ml de nata
- 10 gr de trufa negra melanoesporum rallada
- 100 ml de leche
- 25 gr de mantequilla
- 150 gr de lomo bajo.

Elaboración

Dore en una olla grande las verduras enteras, el ajo pelado y el romero e introduzca la carne de vacuno y cubra todo con vino. Deje entre 5 y 6 horas a fuego suave hasta que las carrilleras estén tiernas.



Cuando las carrilleras estén en su punto, retire la carne y reduzca la salsa hasta que tenga el espesor deseado y entonces retire las verduras. Cuele cuidadosamente la salsa con ayuda de un chino, y ligue la salsa usando un Rus (mantequilla y harina tostadas en una sartén)

Por otro lado, cueza las patatas hasta que estén blandas y añada la leche, nata, mantequilla y la trufa rallada y tritúrelo con la ayuda de un pasapuré.

Terminación

Corte las carrilleras en tres trozos y disponga encima del cremoso de patata y la salsa de vino



ENTRAÑA DE VACUNO CON TXIMICHURRY JULIUS

Ingredientes (para 4 personas)

- Entraña de vacuno
- Tomillo
- Orégano
- Perejil
- Chile rojo
- Chile verde
- Diente de ajo
- Cebolleta
- Romero
- Vinagre de Jerez
- Aceite de oliva virgen extra
- 8 patatas cocidas pequeñas

Terminación

Mezcle todas las hierbas con el aceite y el vinagre, y añada el ajo y los chiles. A continuación, triture con una Minipimer. Pique la cebolleta muy fina y añádala a la mezcla anterior. Reserve la mezcla dos días previos a su uso para potenciar el sabor. Lo mejor es dejar un par de días esta mezcla antes de usarse para potenciar el sabor.

Haga en una parrilla la entraña a su gusto. Tras esto, córtela y salséela. A continuación, dore las patatas en una sartén.

STEAK TARTAR AL ESTILO JULIUS

Julius

Ingredientes (para 4 personas)

- 200 gr de solomillo de rubia gallega
- 3 anchoas
- Salsa inglesa
- Cebolleta
- Salsa Valentina
- Pistachos pelados
- 1 yema de huevo
- Soja
- Sal negra en escamas
- Brotes de ajo
- Tastadas melva redondas

Elaboración

Limpie el solomillo y córtelo en daditos pequeños, sin machacar la carne. Tras esto, aplaste las anchoas en un mortero junto a la salsa inglesa, la salsa Valentina y la yema de huevo. Tras esto, añada la carne, pique la cebolleta muy fina en brunoise, añada unas gotas de soja e incorpore a la mezcla anterior también los pistachos pelados y un poco machacados. chino, y ligue la salsa usando un Rus (mantequilla y harina tostadas en una sartén)



Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno

Terminación

Decore el solomillo con los brotes de ajo y sal negra en un molde cuadrado con las tostadas melva y riegue con un chorrito de aceite de oliva virgen extra

RABO DE TORO ESTOFADO EN ALBONDIGA Y CREMA DE RÁBANO RAIFORT

Ingredientes (para 4 personas)

- Rabo de vaca vieja
- Zanahorias
- Cebollas
- Puerro blanco
- Cabeza de ajo
- Vino tinto
- Aceite de oliva virgen
- 1200 gr de patata cocida
- 375g de leche
- 35 gr de rábano raifort
- Pimienta negra
- Clavo
- Laurel

Terminación

Caliente las albóndigas y coloque sobre el plato, añadiendo unos puntos de crema de rábano raifort.

Elaboración

Rabo de vaca vieja: Trocee el rabo por su coyuntura para salpimentarlo y enharinarlo.

Tras esto, fríalo en abundante aceite de girasol, dorándolo por fuera y escúrralo.

En una olla, estofe las verduras con el condimento en aceite de oliva virgen extra. Una vez rehogada la verdura, coloque el rabo frito. Cúbralo de vino tinto y déjelo cocer a fuego medio.

Cuando haya evaporado el alcohol y haya cocido con viveza, introduzca en el horno durante 2h a 150° hasta que esté tierna la carne.

Espuma rábano raifort: Triture las patatas cocidas, rábano raifort, leche, aceite de oliva virgen, sal y pimienta en Thermomix. Introduzca la mezcla en un sifón con tres cargas de CO2 y manténgalo el sifón cargado y templado, a punto para espumar.

Deshuese el rabo de toro y separe el caldo de la cocción y la carne. Deje el caldo reducir y haga una salsa jalea, cuélela y resérvela en frío hasta su utilización. Amase bien la carne y haga pequeñas bolas. Fríalas en aceite fuerte y déjelas dentro del jugo.

*Fernando
del Cerro*



CALDERETA DE TERNERA CON EMULSIÓN DE PATATA

Ingredientes (para 4 personas)

- 1200 gr de patata cocida
- 375 gr de leche
- 75 gr de aceite de oliva virgen
- 10 gr de sal
- 10 gr de pimienta
- Cebolleta
- Ajetes frescos
- Falda de ternera
- Ajo entero
- Pimiento verde entero
- Cebolla cortada en bunoisés
- Habas con vainas
- Aceite de oliva virgen
- Vino blanco
- Agua
- Pimentón dulce
- 2 guindillas rojas



*Fernando
del Cerro*

Elaboración

Falda de ternera: Corte la carne en forma rectangular. Salpimiente e introduzca en vacío y cueza a 65° durante 40 minutos. Transcurrido este tiempo, enfríe rápidamente y guarde en frío hasta su utilización.

Espuma de patata: Triture las patatas cocidas, leche, aceite de oliva virgen, sal y pimienta en Thermomix. Introduzca la mezcla en un sifón con tres cargas de CO2 y manténgalo el sifón cargado y templado, a punto para espumar.

Cebolleta: Introduzca la cebolleta en vacío y cuézala a 70° C durante 1 hora. Resérvelo en frío.

Ajetes frescos: Saltéelos.

Caldereta: Sobre el aceite de oliva virgen, sofría el ajo entero junto con la ternera. Después, añada el pimiento verde. Una vez rehogado, añada el resto de verduras y siga rehogando. Añada el pimentón y las guindillas para seguidamente incorporar el vino. Deje cocer y una vez se haya evaporado, añada el agua y deje cocer hasta hacer una salsa crema.

Terminación

Corte el lomo de falda igualando los bordes y coloque una ración individual. Caliente en roner y fría en aceite caliente para dorar la porción. Una vez caliente sobre el plato, coloque las verduras encima de la falda y salsee con la crema/salsa de caldereta.

Urrechu



Elaboración

Salpimiente la carne y espálmela hasta que quede fina, para a continuación colocar las lonchas de jamón y el picadillo, así como el queso, y doble la carne por la unión. Envásela al vacío para compactar.

Aparte, bata un huevo y condiméntelo. Resérvelo en nevera. Además, mezcle el panko con la harina y el pan rallado, y resérvelo.

CACHOPO

Ingredientes (para 4 personas)

- 360 gr de ternera blanca
- 80 gr de queso vidiago
- 2 finas lonchas de jamón
- 10 gr de picadillo de jamón
- 1 huevo
- 600 gr de panko
- 200 gr de pan rallado
- 200 gr de harina

Mahonesa de ajo negro

- 1 cabeza de ajo negro
- 700 gr de mahonesa
- 50 ml de aceite picual

Con el cachopo frío, páselo por el huevo y sumérgalo. Más tarde, escúrralo dándole golpes para que fije y forme una capa protectora que aisle la carne de las altas temperaturas que deberá soportar durante la cocción.

A continuación, fría en una olla amplia a 200°C, escúrralo y córtelo en 6 trozos de un diámetro de 4 centímetros, pásalo por huevo y empánelo.

Mahonesa de ajos: Pele los ajos y póngalos en el vaso de Thermomix con la mahonesa. Triture los ingredientes y emulsiónelos con aceite.

TACO DE TERNERA CHARRA CON PURÉ DE PATATA

Ingredientes (para 4 personas)

- 500 gr de lomo bajo de ternera charra madurada 50 días
- 10 gr de sal maldom
- 700 gr de patata cocida
- 350 gr de mantequilla
- 100 ml de leche
- 50 gr de nata reducida al 50 %
- Caldo reducido al 50 %
- 10 gr de salsa de carne

Elaboración

Limpie la ternera de grasas y tendones exteriores, atempere la carne y resérvela.

Aparte, lave las patatas y cuézalas con piel en agua, hasta que al clavar una puntilla la patata se caiga por su propio peso. Tras esto, enfríe y pele las patatas, para pasar a puré e incorpore la leche, la nata reducida y el caldo, para emulsionar en Thermomix a 60 grados en velocidad 4. A continuación, marque la ternera charra para conseguir un buen color de ambas caras y sálela.



Urrechu

Meta en horno entre 2 y 3 minutos a 200°C para romper la fibra y déjela reposar. Finalmente, corte en tacos de 2x2 cm.

Elaboración

Disponga el puré en una cucharita encima del taco caliente y termine añadiendo la salsa de carne.

Metodología para hacer un buen Chuletón en una sartén:

Lo más importante, es tener la mejor calidad de carne, ya que si no tenemos un buen Chuletón, da lo mismo el sistema, así que dicho esto, vamos con la manera de cómo hacerlo.

Hemos de calcular a qué hora se va a comer ese Chuletón, para mínimo 1h antes y mejor 2h, sacarlo de la nevera y que se vaya abriendo los poros y las fibras, poniéndose a temperatura ambiente.

Hemos de pensar, que la carne de buena calidad, tiene grasa intramuscular, que es lo que funde con el calor y le aporta jugosidad, sabor y perfume, pero si lo que hacemos, es trabajarla con la grasa fría, está muy compacta y lo que provocaremos, será que se quede la carne arrebatada, correosa y sin su sabor y perfume característico, por lo que lo más importante, es sacar la carne con antelación y que se encuentre a temperatura ambiente.

Una vez la carne esté a temperatura ambiente, cogemos la sartén, y la ponemos a fuego, que tome mucha temperatura, le pasamos un poco del sebo del chuletón, para que se funda y se haga en su

grasa, sin aceites añadidos, colocamos el chuletón y bajamos el fuego a temperatura media, porque esto? Cuando ponemos la carne en la sartén, baja la temperatura y requiere de mucho fuego para costrear la carne, si no la tenemos muy fuerte, la carne se cocerá, luego bajamos el fuego, para no quemar la carne, ya que los chuletones son de un grosor importante, por lo que si mantenemos el fuego muy fuerte, nos encontramos con que requemamos por fuera, pero el centro estaría totalmente crudo.

Así que recapitulando, lo importante, la calidad, luego atemperar la carne con bastante antelación y luego mucha potencia de fuego para costrear y luego regular fuego para no requemar.

Por último, ya nos queda el tema de la sal, una vez costreado, añadimos sal fina y un poco de sal gorda o escamas, pero la sal fina es importante para salar de manera uniforme.

Tenemos en tiempo necesario por cada lado, dependerá del grosor, peso y maduración del chuletón, pero más menos para chuletones de 1kg, pueden ser 5-6 minutos de cada lado a fuego medio suave.

Una vez ejecutados perfectos todos los pasos, lo sacamos a la tabla, lo cortamos y toca DISFRUTAR del placer del Chuletón.

Urrechu





El ganado vacuno español garantiza la calidad de su producto

**Beef
from
Spain** 

www.provacuno.es