

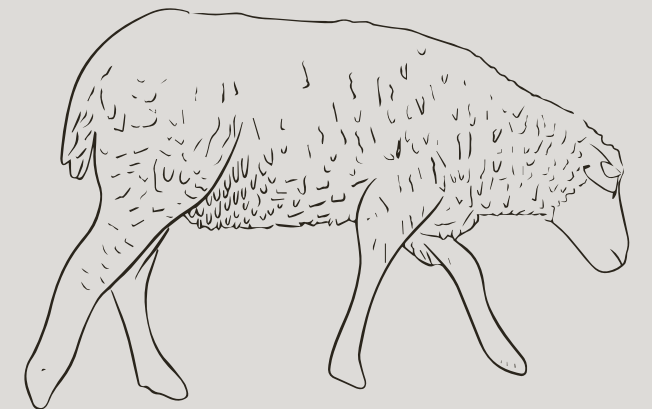
el recetario

Recetas con lechal, cordero y cabrito



interovic

el recetario





Jesús Sánchez
3 estrellas Michelin

Prólogo

Más cerca es mejor

¿Conoces algún pastor? Yo de niño, conocía alguno de los pastores que había en mi pueblo. Alguno tan próximo como Pedro que era de la familia. El oficio de pastor está estrechamente vinculado al ganado ovino. Su cuidado, alimentación y algunas otras labores relacionadas con esta especie. Un oficio con una historia tan larga como la de la propia humanidad. Son además un símbolo de proximidad, de cuidado de las tradiciones, garantía de la perpetuación de las especies, sostenibilidad.

Mas allá de una figura romántica que ilustra cuentos de Navidad o escenas bucólicas con su silueta a contraluz rodeada de un rebaño o apoyados en una piedra del camino con la vara de avellano en la mano mientras la otra acaricia a uno de sus perros. El zurrón, la lana, el balido, las ovejas, el carnero, los cabritillos, el monte, nuestra historia y nuestro entorno, nuestras tradiciones y nuestra alimentación. La mayor parte de las veces no somos conscientes de la importancia de decisiones, aparentemente simples, en momentos determinados. De cómo contribuimos con un gesto a la perdurabilidad de un oficio, a fomentar la pasión de aquellas personas que cuidan de nosotros, cuidando los pastos, del rebaño, de la especie, de nuestro propio entorno.

En nuestra tradición culinaria la carne de cordero está presente prácticamente desde que tenemos uso de razón. Una de las recetas más celebradas en mi infancia era, sin duda, el cordero al chilindrón; y en las grandes celebraciones **el cordero, el lechal o el cabrito** estaban presentes de manera indiscutible, como protagonistas de la mesa.

Las sopas de cocido incluían algún jarrete de cordero, las chuletillas eran de palo, de riñonada o de pierna y si las comíamos asadas con sarmiento todas ellas eran deliciosas. En Navidad, el plato típico era, y sigue siendo, el cordero asado que además, se asaba en la panadería de Amós, mi primo y antes en la de Marino, mi tío. Allí llegaban los corderos preparados para meter al horno, de diferentes familias del pueblo que aprovechaban el calor residual del horno para un cocinado prolongado con unos resultados extraordinarios.

Y del pan y el cordero, las migas de pastor con un poco de sebo, ajo, chorizo...

En las bodas, también en Navidad, recuerdo competir con mi madre por la “cabecilla de cordero”. Historias de una tradición, de un modo de alimentación en la que también se veneraba y respetaba aquellas especies que, posteriormente, serían tu sustento. Entonces todos sabíamos de donde venía el cordero **o el cabrito**, sabíamos del rebaño al que pertenecían. Confianza, garantía, cercanía...

Hoy tenemos en nuestra mano el poder de decisión para que las cosas sean, no como otros pueden desear que sean, sino como nosotros queremos que sean. Y algo que es aplicable a todos los productos lo es también, cómo no, al cordero, cabrito o lechal.

“**Más cerca es mejor**”. Mejor para nosotros, para nuestro entorno, para nuestros productores, a los que tenemos que cuidar con un gesto, casi egoísta, que viene a multiplicar los beneficios propios mediante la satisfacción inmediata del sabor, la calidad, la frescura... y aquellos que indirectamente con el tiempo revierten sobre nosotros mismos. Es posible que mañana, nuestros hijos o nietos, reconozcan o conozcan algún pastor. Hasta es posible que alguno de ellos pueda decantarse por ese oficio. Depende, en cierta manera, de nosotros.

En este libro vais a encontrar, a modo de recetas, motivos para consumir la carne de ovino y caprino, cuidando el origen, antes que nada, a la hora de la preparación de cualquiera de las propuestas con la que en principio os sintáis cómodos a la hora de arrancar.

Eso sí, no dejéis de probar, no solamente incluye propuestas de chefs consagrados, sino que también hay propuestas de otros prescriptores en un importante número como para que entre ellas, encuentres la que mejor se adapta a tus gustos y a tus habilidades culinarias.

Cuando cocinamos un plato de **lechal, cordero o cabrito** debemos de pensar en una imagen que viene produciéndose desde hace miles de años. Los pastores de hoy comparten con aquellos la misma vocación con diferentes medios a su alcance y con otras expectativas. Los pastores de hoy los queremos cerca, conociendo nuestras especies, las que mejor se adaptan a nuestro territorio, conociendo los campos, los pastos, las estaciones cambiantes y sintiéndolos plenamente realizados en un oficio necesario.

**No dejes de cocinar y de disfrutar con la cocina,
aquella que te hace bien a ti y hace bien a tu entorno.**

Índice

Recetas Tradicionales

- 13 Paletilla de cordero asada al horno
- 15 Pierna de cordero con puré y salsa de romero
- 17 Torreznos de churrasco de cordero con setas y ajoarriero
- 19 Paletilla de cabrito asada con timbal de patata e ibéricos
- 21 Rack de cordero lechal con puré de patata e ibéricos
- 23 Pochas tradicionales con cordero
- 25 Cordero guisado, garbanzos refritos y arroz
- 27 Paletilla de cordero lechal asada con verduras
- 29 Churrasquitos a la plancha con trigueros y setas
- 31 Churrasco al mole
- 33 Paletilla a la sal
- 37 Carré de cabrito con puré de patata y calabaza
- 39 Filete de carrillón adobado con pimentón y ensalada de pimientos
- 41 Cabrito asado con patatas panaderas
- 43 Churrasquitos fritos con pisto

- 45 Filete de carrillón a la parrilla con tomates cherry agridulces
- 47 Churrasco de cordero asado con hierbas
- 49 Chuletitas de cordero con puré y trigueros
- 51 Carrillón de cordero relleno con un velo de leche de oveja y hierbas
- 53 Chuletas de cordero a la parrilla con ragut de verduras y crema de ajo
- 55 Churrasquito de cordero y patatas revolconas
- 57 Pierna de cordero rellena de manzana y orejones
- 59 Medallones de cordero con sémola de trigo salteada
- 61 Collares de cordero macerados con ajo y tomillo
- 63 San Jacobo de cordero
- 65 Collares de cordero empanados con mostaza y hierbas
- 67 Flamenquines de cordero
- 69 Collares de cordero con patatas a lo pobre
- 71 Filete de pierna vuelta y vuelta
- 73 Tournedó mechado con ajos

Recetas Contemporáneas

- 79 Albóndigas de cordero en salsa con pan plano
- 81 Gofre con cordero y caviar de mandarina
- 83 Urrebab de cordero frito con tzatziki y pico de gallo de piquillos
- 85 Chuletitas rebozadas
- 87 Lamb and chips con salsa tártara
- 89 Pita rellena de berenjena, cordero y salsa de yogurt
- 91 Collares de cordero a la pepitoria
- 93 Filetes de cordero 'Villeroy'
- 95 Fricandó de filetes de cordero
- 97 Tournedó guisado al vino tinto
- 99 Paquito de piquillos caramelizados
- 101 Lingote de churrasco de cordero con escabechados
- 103 Lomo de cordero lacado con crema de piñón y piñas verdes de pino
- 105 Boloñesa de cabrito y remolacha blanca
- 107 Hamburguesa de cordero, tofé de cebolla y láminas de puerro crujientes
- 109 Collares de cordero guisados con vino y chocolate
- 111 Embutido de cordero con bearnesa de judiones de la granja
- 113 Mezzelune con carne de cordero, cebolla caramelizada, salsa de setas y avellanas tostadas
- 115 Mini bocatas de pulled de cordero
- 117 Anolini de calabaza con carne de cordero, cebolla caramelizada, berenjena y salsa de setas
- 119 Tournedó de cordero en costra de frutos secos, cerveza negra y arroz a la soja
- 121 Churrasco lacado con soja, miel y jengibre
- 123 Wok de churrasquitos con verduras
- 125 Filetes de carrillón adobado en curry
- 127 Churrasco con salsa barbacoa
- 129 Tournedó asado con miel y mostaza

Recetas con Estrella

- 133 Paletilla de cabrito asado con patatas. *Receta de Miguel Ángel de la Cruz*
- 135 Canelón de cordero con bechamel de orejones y ciruelas. *Receta de Begoña Rodrigo*
- 137 Hígado de mollejas de cordero rebozadas con leche de oveja y glaceé de hierbas aromáticas. *Receta de Fina Puigdevall*
- 139 Churrasco de cordero con aliño de miel, berenjena y niscalos. *Receta de Ignacio Echapresto*
- 141 Lasaña de cordero. *Receta de Javi Estévez*
- 143 Canelones de cordero. *Receta de María Gómez*
- 145 Sandwich de cordero. *Receta de Nacho Manzano*
- 147 Filete de pierna de cordero empanado, ensalada de albahaca fresca y salsa de queso de cabra. *Receta de Pedro Sánchez*
- 149 Churrasco de cordero con falso arroz y emulsión de alcaparra. *Receta de Ignacio Solana*
- 151 Cordero estilo moruno. *Receta de Samuel Moreno*
- 153 Entrante frío crujiente de cordero y salsa de cítricos. *Receta de Toño Pérez*
- 155 French rack o asado a la parrilla con guarnición de verduras a la brasa. *Receta de Antonio González*
- 157 Picaña de cordero a la parrilla con pimientos asados. *Receta de Antonio González*

Una carne sabrosa y sostenible

Las carnes de lechal, cordero y cabrito son sabrosas y, sobre todo, sostenibles. Y es que, tras un filete de pierna, unas brochetas o unos churrascos, se encuentra posiblemente el sector ganadero que mejor mantiene vivo y activo el medio rural.

Un sector que ayuda a fomentar la biodiversidad en todo el territorio, a asentar la población en zonas rurales y a la prevención de incendios.

Con el paso de los años la carne de cordero se ha modernizado y hoy existen versátiles e innovadoras formas de disfrutarlo.

Aunque estamos acostumbrados a disfrutar de los cortes más tradicionales -paletilla, pierna, falda...-, queremos presentarte siete nuevos cortes mucho más adaptados a las preferencias y necesidades de los sabores actuales. Cortes que te permitirán hacer recetas más versátiles e innovadoras, con el sabor del lechal, cordero y cabrito más auténtico, aderezado con unas buenas dosis de sostenibilidad.

Te invitamos a descubrir **los nuevos cortes de lechal, cordero y cabrito** y por qué se trata de una carne tan beneficiosa para nuestro entorno:

Medallones

Rodajas sin hueso de pierna de lechal o cabrito. Muy tiernas y jugosas. No tienen apenas grasa y su sabor es suave.

Filete de pierna

Muy tierno y fácil de preparar. Los filetes quizás sean la pieza más versátil de todo el cordero ya que se pueden preparar infinidad de elaboraciones con ella. Todas rápidas y sencillas.

Tournedó

Es un tipo de corte ideal para hacer a la plancha, vuelta y vuelta. Perfecto si quieres disfrutar de una carne muy jugosa.

Churrasco

Tira alargada de carne con hueso. Se trata de una de las mejores piezas de cordero y uno de los cortes más tiernos de todo el animal, utilizado tradicionalmente para hacer guisos con gran sabor.

Churrasquitos

Trocitos adobados de carne con hueso. Ofrecen distintas posibilidades para su cocinado: al horno, fritos o en guiso.

Filete de carrillón

Es un corte ideal para cocinar a la plancha o cortar como "lomitos" y guisarlo tipo carrillera para que quede muy jugosa y sabrosa.

Collares

Los collares son rodajas de cuello con hueso no muy gruesas. Es una pieza rica y sabrosa, ya que el cuello es la parte del animal que más grasa infiltra.

Recetas

Tradicionales

Paletilla de cordero asada al horno



40 min



2 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 1 paletilla de cordero lechal
- 5 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 2 cebollas dulces
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de agua
- Sal
- Romero fresco
- 5-6 patatas

Paso a paso

- ① Preparamos el majado, para ello ponemos en un mortero los ajos y el romero fresco picado. Majamos y poco a poco vamos añadiendo el aceite de oliva hasta tener una mezcla homogénea.
- ② Precaentamos el horno calor arriba y abajo a 250° C. Mientras tanto, pelamos y cortamos la cebolla en juliana. Lo mismo haremos con las patatas y cortaremos como para guiso, ponemos sal y reservamos.
- ③ Salamos la paletilla y colocamos en la fuente de horno la cebolla troceada, encima las patatas y a continuación la carne. Regamos con el majado y horneamos a 180° C durante 1 h 45 min / 2 h aproximadamente. El tiempo dependerá de cada horno, una vez dorada y cuándo la carne se desprege del hueso estará lista.
- ④ Sacamos la carne del horno y servimos. Podemos reducir la salsa que queda en la bandeja después del horneado. Para terminar, colocamos en un cazo a fuego medio y dejamos que reduzca hasta que tenga la consistencia que más nos guste.



Pierna de cordero con puré y salsa de romero



50 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

Para el cordero:

- 1 pierna de cordero
- Aceite de oliva, sal y pimienta
- 1 vaso de vino blanco
- ½ granada
- Una pizca de perejil fresco

Para el puré:

- 5-6 patatas
- 1 vaso grande de leche
- Una cucharada de mantequilla
- Sal al gusto

Para la salsa:

- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharada de maicena
- 2 ajos
- Sal
- Pimienta
- 1 ramita de romero fresco

Paso a paso

- ① Masajea la pierna de cordero con el aceite de oliva, la sal y la pimienta. La metemos en el horno a 170° C durante 50 min añadiéndole el vino poco a poco.
- ② Pasados los 50 min, volteamos la pierna y la dejamos en el horno durante 40 min más. El tiempo exacto de cocción varía dependiendo del tamaño de la pieza y la potencia de tu horno.
- ③ Mientras la pierna de cordero se hace en el horno, ponemos a cocer las patatas peladas en abundante agua con una pizca de sal. En una sartén, pochamos las zanahorias, el puerro, la cebolla y el ajo cortados con un buen chorretón de aceite, el vino y el romero.
- ④ Una vez evaporado el vino, le añadimos la maicena disuelta en medio vaso de agua. Lo retiramos del fuego y se tritura todo con una batidora hasta que quede una textura homogénea. Añadimos un poco de agua si lo consideras necesario.
- ⑤ Cuando las patatas ya estén listas, las trituramos con la mantequilla y rectificamos de sal.
- ⑥ Servimos todo en un plato hondo, empezando por una base de puré, la pierna de cordero, una pizca de perejil, unos granos de granada y la salsa de romero coronando.





Torreznos de churrasco de cordero con setas y ajoarriero



1 h 45 min



2 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

Para los torreznos:

- 300 g de churrasco de cordero
- 1 brizna de romero
- 1 diente de ajo
- 500 ml de aceite suave
- 2 g de sal
- 50 g de boletus
- 2 ajetes tiernos
- brotes tiernos
- 10 ml de salsa de carne

Para el ajoarriero:

- 25 g de cebolla
- 10 g de pimienta verde
- 10 g de pimienta piquillo
- ½ diente de ajo
- 50 g de tomate maduro
- 25 g de cebolleta
- 5 ml de AOVE

Paso a paso para el ajoarriero

- ① Comenzamos por el primer grupo de ingredientes. La cebolla cortadita se pocha con la mitad del aceite y una pizca de sal, hasta que quede transparente.
- ② Despepitamos ambos pimientos y los cortamos en daditos pequeños incorporamos los mismos, primero el verde para que se cocine y luego el piquillo, cocinamos hasta secar lo máximo posible.
- ③ Vamos con el segundo grupo. La cebolleta la cortamos en *brunoise*, la pochamos con el aceite y una pizca de sal, hasta que quede transparente, pelamos y despepitamos el tomate, lo cortamos en daditos de 5 mm y lo incorporamos a la cebolleta y cocinamos hasta que pierda sus aguas.
- ④ Mezclamos todo y ponemos a punto de sal. Agregamos el ajo laminado sin germen que doraremos con la mitad del aceite restante, para que huelga a ajo.

Paso a paso

- ① Confitamos el churrasco en una olla con aceite, ajo y romero a fuego muy suave, durante 1 h, hasta que se desprege el hueso.
- ② Retiramos del aceite, y dejamos templar, retiramos los huesos, sazonamos con sal y enfriamos.
- ③ Cortamos en tiras de 2 cm por 4 cm.
- ④ A los boletus le quitaremos con una puntilla la tierra mas afincada, y con un paño húmedo el resto, lo superficial.
- ⑤ Los cortaremos en trozos no más grandes que el cordero. Cortamos los ajetes a lo largo y 5 g lo cortaremos finitos.
- ⑥ Salteamos los boletus hasta que se doren sin amargar, agregamos los ajetes y rehogamos todo sin que se quemem, sazonamos y reservamos.
- ⑦ Salteamos los torreznos para que desgrasen y queden crujientes.
- ⑧ De base ponemos el ajoarriero, encima los boletus y para culminar los torreznos. Salseamos alrededor para no reblandecer el torrezno, decoramos y damos frescura con brotes tiernos.



Paletilla de cabrito asada con timbal de patata e ibéricos



40 min



1 persona



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 1 paletilla de cabrito
- 50 g de mantequilla
- ½ zumo de un limón
- 1 diente de ajo
- 1 guindilla cayena
- 1 brizna de tomillo
- 1 brizna de romero
- 50 ml de agua
- 1 kg de patata
- 2 cebolletas
- 10 g de sal
- 1 c/s polvo de hierbas
- 5000 ml de aceite virgen
- 2 g de jamón picado

Paso a paso

- ① Pelamos las patatas y las cortamos como para tortilla española, del mismo grosor.
- ② Pelamos las cebollas y las cortamos bien finita.
- ③ En una bandeja de horno mediana y profunda pondremos una capa de patatas bien colocadas, cubriendo el fondo, luego esparciremos cebolleta.
- ④ Salamos y sazonomos con el polvo de hierbas.
- ⑤ Cubrimos con papel aluminio y horneamos a 180º C durante 50 min.
- ⑥ Atemperamos la mantequilla durante 1 hora.
- ⑦ En una bandeja de barro con un poquito de agua, guindilla y el ajo chascado pondremos la paletilla.
- ⑧ Precaentamos el horno a 150º C y metemos nuestra paletilla que daremos la vuelta cada 30 min, terminando por su cara exterior.
- ⑨ Atamos el tomillo y el romero formando una brocha.
- ⑩ Exprimimos el limón y ese será el liquido con el que pincelaremos cada 15 min.
- ⑪ Asaremos durante 2 h o hasta que al mover el hueso se desprenda de la carne sin esfuerzo.
- ⑫ Es importante que durante la cocción la bandeja no se quede seca, si es así agregamos agua de tanto en tanto.
- ⑬ Una vez dorada, recuperaremos el jugo de la bandeja que será nuestra salsa.
- ⑭ En un plato alargado pondremos la paletilla, nuestro timbal y acompañaremos con un cuenquito de salsa y su brocha de hierbas.



Rack de cordero lechal con puré de patata e ibéricos



45 min



1 persona



Nivel fácil



Lechal

Ingredientes

- Medio costillar de cordero
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 ramita de romero
- 1 ramita de tomillo
- 1 diente de ajo
- 100 g de patata cocida
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de leche
- 4 cucharadas de nata
- 2 lonchas de cecina
- 3 patatas violetas
- 1 berenjena baby
- 2 cucharadas de salsa de carne

Paso a paso

- ① Cogemos las hierbas y les quitamos las hojas
- ② Al ajo lo pelamos y picamos con las hierbas.
- ③ Fundimos la mantequilla junto al ajo y a las hierbas. Reservamos.
- ④ Cocemos las patatas con piel en agua, las pelamos y separamos los 100 g.
- ⑤ Reducimos nata en una sartén hasta que espese.
- ⑥ Metemos los ingredientes calientes en un vaso y los trituramos con la turmix, al final vamos agregando la mantequilla en dados montando el puré.
- ⑦ Mezclamos cuando lo sirvamos.
- ⑧ Cocemos la patata violeta con piel en agua con sal, la pincharemos para comprobar si cae, si se desliza del cuchillo está lista.
- ⑨ Cortamos las berenjenitas en gajos y salteamos con la patata violeta troceada, añadimos sal y terminamos glaseando con jugo de carne.
- ⑩ Calentamos la mantequilla en una sartén y metemos la costilla, la vamos dorando por las caras sin quemar la mantequilla.
- ⑪ Una vez dorado, lo metemos al horno a 180° C 4 min, servimos nuestro puré, encima las patatas salteadas, coronamos con el rack y salseamos con la salsa resultante del salteado de patatas y berenjenas.



Pochas tradicionales con cordero



55 min



15 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 1 solomillo de cordero
- 1,5 kg de pochas
- 2 tomates maduros
- 2 pimientos verdes
- 2 cabezas de ajo
- 2 cebollas
- 150 ml de aove
- 20 g de sal
- 1 g de pimienta negra
- 10 g de cebolleta verde
- 5 g de perejil

Conoce las pochas

Las pochas son un producto de temporada, siendo agosto su mejor momento, esta se encuentra dentro de vainas con aspecto marchito que se recolectan antes de su madurez, con lo cual es una verdura que ha de consumirse fresca o en su defecto congeladas, ya que no ha completado su ciclo como leguminosa.

Paso a paso

- ① Se ponen las pochas con agua fría que cubra.
- ② Incorporamos la mitad del aceite, la sal, la cebolla partida en dos pero que no se deshojen.
- ③ Cortamos la raíz del ajo para eliminar la tierra, a los tomates lo pinchamos con un tenedor y el pimiento verde despepitado.
- ④ Una manera de detectar si les falta cocción es mover con una cuchara suavemente, si se detecta que golpean las pochas la cuchara es que quizá deba estar unos minutos más al fuego.
- ⑤ Es importante que siempre estén cubiertas de agua, pero como máximo un dedo por encima.
- ⑥ Quitamos las verduras con algún ajo cocido y pelado, las trituramos en el robot para que se cocinen del todo, colamos, esto hará que se quede como una crema que será lo que de la textura aterciopelada y brillante.
- ⑦ Incorporamos la crema y a fuego muy suave y con movimiento circular de la olla vamos incorporando el resto del aceite para que se emulsione su almidón con los mismos.
- ⑧ Al solomillo lo marcamos con el hueso y salpimentamos. Cortamos el verde de cebolleta a lo largo y reservamos.
- ⑨ Servimos nuestras pochas en un plato sopero con el perejil picado, ponemos el solomillo trinchado encima en línea y encima la cebolleta crujiente para aportar frescura.



Cordero guisado, garbanzos refritos y arroz



1 h



8 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 1 pierna de cordero deshuesada
- 1 cebolla
- 1 pimienta verde
- 1 pimienta roja
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de vinagre de arroz
- 1 l de caldo de carne
- 150 g de garbanzos cocidos
- 50 g de arroz
- 5 g de pimienta negra
- Sal
- 1 brizna de tomillo
- 10 g de perejil
- 5 g de cilantro
- 5 g de albahaca

Paso a paso

- ① Cortamos la pierna en dados de 2 x 2 cm; lo rehogamos a fuego vivo en un puchero o sartén honda; salpimentamos, y una vez dorado, retiramos.
- ② Picamos en daditos la cebolla, la zanahoria y el pimienta verde; lo rehogamos en el mismo puchero donde habíamos rehogado el cordero. Sazonamos con la pimienta, el tomillo y un poco de sal.
- ③ Salteamos a fuego vivo los garbanzos, para que estén refritos, con mucho color y casi crujientes.
- ④ Incorporamos el cordero, el vinagre y cubrimos con caldo.
- ⑤ Dejamos hervir a fuego lento una media hora, hasta que esté tierno.
- ⑥ Una vez casi terminado, añadimos los garbanzos y el arroz cocido. Ponemos a punto de sal, pimienta y algo de picante.
- ⑦ En un plato soper, colocaremos el guisado, en un equilibrio entre sólido y líquido, que no esté descompensado.
- ⑧ Decoraremos con unas pizcas de una mezcla de perejil picado, cilantro y albahaca, se lo añadiremos por encima para darle color y refrescar el plato.



Paletilla de cordero lechal asada con verduras



1 h 40 min



2 personas



Nivel fácil



Lechal

Ingredientes

- 2 paletillas de cordero lechal, una por persona
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 calabacín
- 1 cabeza de ajos
- 300 g de patatas redondas cocidas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Romero
- Perejil picado
- 1 c/s de mantequilla

Consejos

Si no dispones de tanto tiempo, puedes hacer las paletillas asadas simplemente con aceite en una bandeja de horno, ajos con la piel y una cebolla cortada en gajos grandes. Hornéalo durante 1 hora aprox. a 200º C y a mitad de la cocción, añade ½ vaso de vino blanco. De esta forma, se cocinará en menos tiempo.

Paso a paso

- ① Sazonamos las paletillas y las restregamos con un diente ajo.
- ② Embadurnamos con aceite de oliva y las colocamos en una bandeja con un dedo de agua. Añadimos 4 o 5 dientes de ajo y unas ramas de romero.
- ③ Introducimos las paletillas en el horno previamente precalentado a 180º C durante 90 min aproximadamente, dando la vuelta de vez en cuando y regando por encima con su propio jugo. Subimos la temperatura del horno a 220º C y dejamos que se dore. Aproximadamente 10 min.
- ④ Mientras, cortamos los pimientos en tiras y el calabacín en medias lunas gruesas y los introducimos en una sartén amplia. Cocinamos los pimientos sazonados con una cucharada de aceite a fuego medio y cuando empiecen a coger color, añadimos los calabacines y dejamos que se doren. Reservamos.
- ⑤ Picamos el resto de los ajos, 2 o 3 dientes, y sofreímos en un sartén con la mantequilla. Cuando se empiecen a dorar, añadimos las patatas escurridas con el perejil picado y unas hojas de romero. Salteamos y reservamos.
- ⑥ Servimos las paletillas bien calientes con las verduras y las patatas.

Mira la receta
en vídeo





Churrasquitos a la plancha con trigueros y setas



20 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 900 g de churrasquitos de cordero adobados
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 200 g de setas
- Aceite de oliva
- Sal

Paso a paso

- ① Embadurnamos los churrasquitos con aceite de oliva y los doramos a fuego medio sobre una sartén antiadherente amplia.
- ② Doramos las setas y los espárragos a fuego medio también. Sazonamos el conjunto.

Conoce los churrasquitos

Los churrasquitos de cordero tienen distintas posibilidades para su cocinado: al horno, fritos o en guiso. Una carne fácil de cocinar, innovadora y económica.



Churrasco al mole



2 h 30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 4 churrascos de cordero
- Sal
- Pimienta
- 2 cucharadas de mole poblano
- 1 boniato grande
- Aceite de oliva

Conoce los churrascos

El churrasco es una de las mejores piezas del cordero y uno de los cortes más tiernos de todo el animal, utilizado tradicionalmente para hacer guisos con gran sabor.

Paso a paso

- ① Salpimentamos los churrascos y los introducimos dentro del horno con un recipiente con agua para que genere vapor. Cocinamos a 120° C durante 2 h, junto con el boniato pelado. Retiramos este último cuando esté tierno.
- ② Subimos la temperatura a 220° C. Pintamos frecuentemente con ayuda de un pincel con el mole diluido en agua hasta conseguir una salsa fluida.
- ③ Trituramos el boniato asado con un chorro de aceite de oliva, salpimentamos.
- ④ Retiramos al dorar los churrascos y servimos junto con el puré de boniatos.



Paletilla a la sal



1 h 30 min



1 persona



Nivel fácil



Lechal

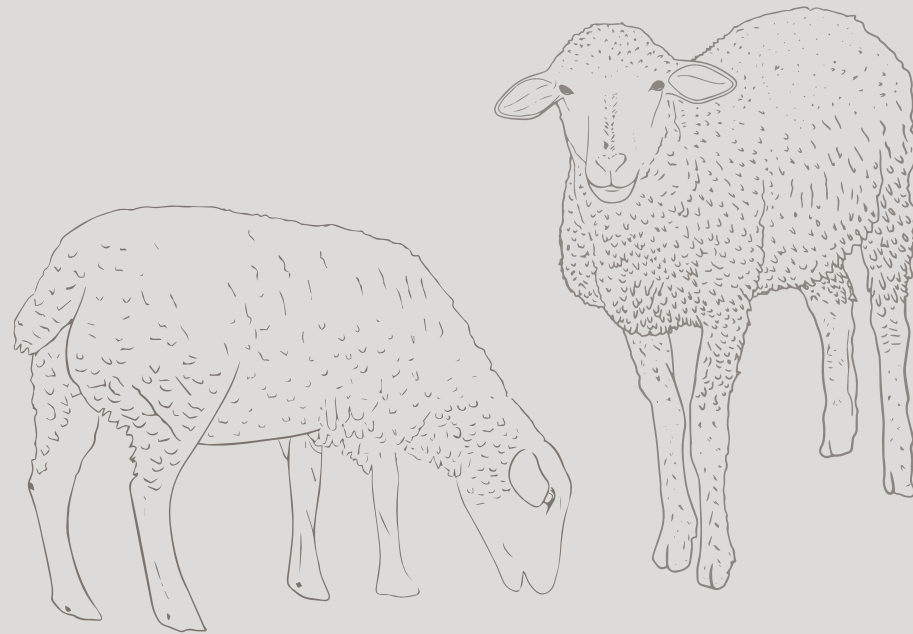
Ingredientes

- 1 paletilla de cabrito de lechal, una por persona
- Miel
- Tomillo y romero
- Sal gorda
- 1 berenjena
- 1 calabacín
- 100 g de calabaza cacahuete
- 1 cebolla
- 100 g de tirabeques
- AOVE
- Pimienta
- Sal

Paso a paso

- ① Mezclamos la sal gorda con las hierbas aromáticas y humedecemos con un poco de agua.
- ② Colocamos la paletilla sobre una bandeja de horno, una pieza entera. Presionamos con las manos para compactar bien la sal y así evitar que se nos abra durante la cocción.
- ③ Introducimos en el horno y asamos a una temperatura de 180° C durante 1 h.
- ④ Para elaborar la guarnición, cortamos las verduras en rodajas, añadimos sal y dejamos reposar 15 min para que suelten el agua.
- ⑤ Secamos con un papel absorbente para quitar el exceso de agua y untamos todas las verduras con aceite de oliva. Hacemos a la parrilla hasta que estén doraditas y las servimos con la paletilla de cabrito asada.

¿Por qué comer cordero nacional?



- **Rejuvenecer los entornos rurales.** Gracias a las nuevas incorporaciones de jóvenes a la ganadería de ovino y caprino, **está empezando a producirse el tan necesario relevo generacional**, con un número de **mujeres** muy importante.
- Y es que la actividad ganadera del sector ovino y caprino es fundamental para el **mantenimiento de las zonas de montaña, las dehesas y los pastos en toda nuestra geografía**, así como para la **prevención de incendios**, ya que los rebaños de ovino ayudan a limpiar de matorros y matorrales los cortafuegos -y muchas zonas de campo abandonadas- en toda España. Su labor coordinada de pastores y bomberos en zonas rurales ayuda a controlar los pastos secos potencialmente inflamables, sobre todo en los meses de verano.
- Además, el movimiento del ganado ovino y caprino favorece la **dispersión de semillas** de unas zonas a otras y ayuda a **fomentar la biodiversidad**. Las abejas no están solas en esta tarea, pues las ovejas también transportan y diseminan estas semillas en sus heces y lana.
- El ovino aprovecha mayormente los pastos áridos o semiáridos y los subproductos agrícolas fibrosos que no se pueden aprovechar de otra manera. Además esto permite captar carbono del ambiente, tan importante para luchar contra el cambio climático.



Carré de cabrito con puré de patata y calabaza



1 h 30 min



4 personas



Nivel fácil



Cabrito

Ingredientes

Para el carré:

- 1 carré de cabrito de unos 600 g
- 50 g de pan rallado
- 100 g de hierbas picadas (perejil, tomillo, romero)
- 2 dientes de ajo picados finos
- 50 g de mantequilla fundida
- Pimienta negra recién molida
- Sal

Para los espárragos:

- 6 espárragos verdes
- 50 g de mantequilla
- Sal

Para el puré:

- 100 g de patata
- 100 g de calabaza
- 50 g de mantequilla
- Pimienta
- Sal

Paso a paso

- ① Salpimentamos la pieza y sellamos en la sartén hasta que la carne esté doradita.
- ② Hacemos la costra de hierbas mezclando el pan rallado, las hierbas muy picaditas, los dientes de ajo picados finos, la sal y la pimienta. Untamos el carré con la mantequilla y pasamos por la costra para que se pegue.
- ③ Horneamos 10 min a 180º C.
- ④ Para el puré, cocemos la patata y la calabaza hasta que estén tiernas.
- ⑤ Todavía en caliente, aplastamos con un tenedor y las pasamos por un tamiz para obtener un puré fino. Mezclamos con la mantequilla y salpimentamos.
- ⑥ Por otro lado, escaldamos los espárragos durante 5 min en agua hirviendo con sal. Después, los glaseamos en una sartén con la mantequilla y una pizca de agua hasta que estén brillantes.
- ⑦ Servimos el cabrito ya horneado junto con el puré y los espárragos.



Filete de carrillón adobado con pimentón y ensalada de pimientos



1 h



2 personas



Nivel fácil



Cabrito

Ingredientes

Para el carrillón:

- 4 filetes de carrillón de cordero
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de cominos recién molidos
- Aceite de oliva
- Perejil fresco
- Sal
- Pimienta

Para la ensalada:

- 3 pimientos grandes
- 1 cucharadita de vinagre de Jerez
- ½ diente de ajo
- ½ cucharadita de cominos
- Aceite de oliva
- AOVE
- Sal

Paso a paso

- ① Salpimentamos los filetes de carrillón y marinamos la noche anterior con el ajo triturado, el pimentón, los cominos molidos y un par de cucharadas de aceite de oliva. Los dejamos fuera de la nevera 1 h antes de cocinarlos.
- ② Lavamos los pimientos, embadurnamos de aceite de oliva, salpimentamos y asamos a 170º C durante 45 min, dándoles la vuelta cada 15 min. Retiramos sobre un bol y tapamos con papel film para dejarlos sudar y facilitar el pelado. Una vez templados, pelamos, troceamos y dejamos macerar con el ½ diente de ajo machacado en un mortero junto con los cominos, el vinagre de Jerez, un pellizco de sal y un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra.
- ③ Mientras tanto, calentamos una parrilla o una amplia sartén, a fuego fuerte. Doramos los filetes por ambas caras hasta cocinar su interior, con ayuda de un par de cucharadas de aceite de oliva.
- ④ Servimos los filetes junto con los pimientos y perejil fresco recién picado.



Cabrito asado con patatas panadera



2 h



1 persona



Nivel fácil



Cabrito

Ingredientes

Para el cabrito:

- Medio cabrito de lechal
- Manteca
- Agua
- Pimienta a gusto
- Sal

Para las patatas:

- 1 patata
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Perejil
- Pimienta
- Sal

Paso a paso

- ① Ponemos el cabrito de lechal en la rejilla del horno y untamos con manteca de cerdo. Colocamos debajo una bandeja con agua para que haga vapor.
- ② Añadimos sal y pimienta y asamos a 180º C en el horno de vapor durante 2 h aproximadamente. Si no tenemos vapor en el horno, rociamos la pieza de cabrito con un vaporizador cada 7 min para evitar que se quiebre y obtener así una corteza bonita.
- ③ Para la guarnición de patatas panadera, pochamos con aceite la patata pelada y cortada en rodajas junto con la cebolla cortada hasta que estén blanditas.
- ④ Si queremos las patatas más doradas, hacemos la cebolla por separado para evitar que se queme.
- ⑤ Salpimentamos al gusto y añadimos perejil picado por encima.



Churrasquitos fritos con pisto



40 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 900 g de churrasquitos de cordero adobados
- 1 calabacín
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- ½ berenjena
- 300 g de tomate frito
- Aceite de oliva
- Sal

Paso a paso

- ① Cubrimos dentro de una cazuela los churrasquitos con aceite de oliva y los cocinamos a temperatura media hasta dorar.
- ② Mientras tanto, para el pisto, cortamos en dados la cebolla, el pimiento, el calabacín y la berenjena, sofreímos por separado hasta dorar. Añadimos el tomate en la misma sartén y añadimos las verduras y dejamos cocinar el conjunto a fuego bajo. Sazonamos.
- ③ Servimos los churrasquitos fritos con el pisto.



Filete de carrillón a la parrilla con tomates cherry agridulces



20 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 4 filetes de carrillón de cordero
- 1 cebolleta
- 20 tomates cherry
- 50 ml de salsa de soja
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 20 ml de vinagre de arroz
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Paso a paso

- ① Escaldamos los tomates cherry en agua hirviendo unos segundos y retiramos sobre agua con hielo para cortar la cocción. Pelamos y reservamos.
- ② Ponemos a cocer la salsa de soja con el vinagre y el azúcar a fuego bajo. Una vez integrados los ingredientes, añadimos los tomates y cocemos a fuego bajo.
- ③ Mientras tanto, salpimentamos los filetes y sobre una parrilla, añadimos la carne embadurnada en aceite de oliva. Doramos ambas caras hasta cocinar el interior.
- ④ Subimos la intensidad del fuego de los tomates hasta reducir la salsa de soja. Servimos la carne junto con los tomates cherry y finas rodajas de cebolleta cruda.



Churrasco de cordero asado con hierbas



2 h 30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 4 churrascos de cordero
- 2 cucharadas de hierbas aromáticas picadas (romero, tomillo, perejil, cilantro)
- 3 dientes de ajo grandes
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta molida
- 12 cebollitas

Consejos

Para esta receta te proponemos añadir al final de la cocción unas hierbas aromáticas, puedes usar las que más te gusten ya que la carne de cordero es muy agradecida y admite muchas combinaciones de distintos sabores.

Ten en cuenta que las hierbas se queman enseguida, no pongas el costillar muy cerca del *grill*. Si mantienes el color de las hierbas será mas vistoso.

Paso a paso

- ① Salpimentamos los churrascos e introducimos dentro del horno con un recipiente con agua para que genere vapor. Cocinamos a 120º C durante 2 h.
- ② Cocemos las cebollitas peladas durante 3 minutos en agua con sal a temperatura media. Escurrimos y reservamos.
- ③ Añadimos las cebollas en la bandeja de los churrascos y subimos la temperatura a 220º C.
- ④ Picamos muy menudos los dientes de ajo y mezclamos con las hierbas picadas y un poco de aceite de oliva hasta hacer una pasta.
- ⑤ Cuando estén casi dorados, impregnamos éstos con la pasta de hierbas y terminamos de dorar.

Mira la receta
en vídeo





Chuletitas de cordero con puré y trigueros



1h 30 min



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

- 20 chuletitas de cordero
- 1 kg de patatas
- 1 manojo de espárragos trigueros
- 12 cebollitas mini
- Mantequilla
- 100 ml de vino blanco
- Leche
- Tomillo
- Romero
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva

Paso a paso

- ① Salpimentamos las chuletilas y añadimos tomillo y romero fresco picado, añadimos un poco de aceite y dejamos macerar mientras hacemos las guarniciones.
- ② Pelamos y troceamos las patatas. Las ponemos a cocer en abundante agua con sal hasta que estén cocidas, unos 30 o 40 min.
- ③ Escurrimos bien y las pasamos por un pasapurés, añadimos dos cucharadas de mantequilla, sal, pimienta y leche caliente hasta que tenga la consistencia deseada.
- ④ Para las cebollitas, las pelamos dejando la parte de la unión sin cortar para que no se separen las capas. En una sartén ponemos una cucharada de mantequilla y dos de azúcar e introducimos las cebollitas, dejamos que empiecen a caramelizar y a coger color, entonces añadimos el vino blanco, dejamos hervir un minuto y agregamos agua hasta cubrir la mitad de las cebollitas. Sazonamos y tapamos la sartén, dejamos cocinar aproximadamente 15 / 20 min, retiramos la tapa y dejamos reducir el jugo hasta que se quede en un caramelo ligero.
- ⑤ Blanqueamos los espárragos durante un par de minutos en agua con sal, los escurrimos y después, los hacemos en una sartén o parrilla junto con las chuletilas de cordero.
- ⑥ Servimos las chuletilas de cordero sobre el puré de patata y añadimos los espárragos y las cebollitas alrededor.



Carrillón de cordero relleno con velo de leche de oveja y hierbas



16 h



4 personas



Nivel difícil



Cordero

Ingredientes

Para el carrillón:

- 400 g de carrillón de cordero (cuello) deshuesado.
- 1 trozo de redaño (Membrana con apariencia de red que sostiene el estómago a la cavidad abdominal)
- 50 g de hígado de cordero.
- 1 l de leche de oveja.
- 100 g de raíz tostada de achicoria.
- 50 g de caldo de cebollas asadas.
- Mantequilla

Para el velo:

- Una selección de elementos vegetales con propiedades galactofugas (Diente de león, látex de cardillo, flores de cardo mariano).
- 200 g de jugo de lechazo asado.
- 20 g de mantequilla

Paso a paso

- ① Deshuesar el cuello de los lechazos, limpiar bien la carne de nervios y grasa.
- ② En un cazo con un poco de mantequilla, salteamos la verdura picada, cuando esté cocinado añadimos el hígado cortado en trozos y finalmente las setas, sazonomos. Trituramos la mezcla.
- ③ Estirar la pieza de carne de manera que podamos rellenarla con facilidad. Una vez rellena con la farsa anterior la albardamos con el redaño, y cocinamos a baja temperatura hasta que esté bien tierna durante 14 horas a 65° C de temperatura.
- ④ Enfriamos rápidamente, cortamos medallones que guardamos refrigerados hasta su uso.
- ⑤ Para el velo, añadimos la leche en un cazo con los elementos vegetales y calentamos hasta los 65° C.
- ⑥ Apartamos del fuego y dejamos que se enfríe, aparecerá un velo de leche con todas las hierbas y flores pegadas en su parte exterior, lo recogemos con cuidado y lo reservamos a temperatura ambiente.
- ⑦ Elaboramos una salsa ligada a partir del caldo de cebollas y el jugo de cordero, en el cual infusionamos la raíz tostada de achicoria, colamos y emulsionamos finalmente con una nuez de mantequilla hasta obtener la densidad adecuada.
- ⑧ Marcamos los carrillones rellenos hasta que estén bien calientes y obtengan un tono dorado. Los colocamos en un plato caliente y disponemos sobre estos una cantidad generosa de salsa de achicoria.
- ⑨ Finalmente colocamos el velo de leche en la parte superior. Servir caliente, acompañar con cebollas asadas y tofé de cebolla.



Chuletas de cordero a la parrilla con ragut de verduras y crema de ajo



35 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

Para las chuletas:

- 20 chuletas de cordero
- Sal
- Pimienta

Para las crema de ajos:

- 1 cabeza de ajos
- Aceite de oliva
- 200 ml de nata
- Sal

Para el ragut:

- 80 g de zanahoria
- 4 espárragos trigueros
- 100 g de berenjena
- 400 g de setas shiitake
- 2 cebollas chalotas
- 100 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- Romero
- 150 ml de jugo de carne

Consejos

Si no tienes mucho tiempo, puedes sustituir la crema de ajos por un alioli o una mayonesa con ajo. Puedes sustituir también las verduras por un pisto comprado o elaborado en casa, también estará muy bueno.

Paso a paso

- ① Para elaborar la crema de ajos, cocemos los ajos pelados en agua durante un par de segundos y escurrimos. Cubrimos de aceite y dejamos a fuego muy lento (80º C aprox.) hasta que estén bien blandos. Escurrimos los ajos y reservamos el aceite.
- ② Cubrimos los ajos con la nata y dejamos cocinar durante un par de minutos. Rectificamos de sal y los trituramos.
- ③ Para elaborar el ragut, lavamos bien las verduras y las cortamos en dados. Rehogamos los ajos, el puerro y las chalotas con una cucharada del aceite que habíamos reservado de los ajos. Incorporamos la zanahoria, los trigueros, las setas y, por último, la berenjena. Rehogamos hasta que estén al punto e incorporamos el jugo de carne. Dejamos cocer unos segundos amalgamando todo el conjunto, rectificamos de sal y añadimos un poco de romero picado por encima.
- ④ Mientras tanto, salpimentamos las chuletas y las hacemos en una sartén con una cucharada del aceite de ajos reservado. Los cocinamos hasta que alcancen el punto de cocción deseado.
- ⑤ Servimos las chuletas en los platos sobre el ragut de verduras y añadimos salsa al gusto.



Churrasquito de cordero y patatas revolconas



3 h 30 min



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

- 400 g de churrasquitos de cordero adobados con ajo, pimentón y orégano
- 1 l aceite de girasol
- 400 g de patata cocida
- Sal

Paso a paso

- ① En una cazuela apropiada confitamos los churrasquitos en aceite de girasol, durante 3 h a una temperatura nunca superior a 100° C.
- ② Pasado ese tiempo, estarán tiernos y jugosos. El aceite del confitado habrá adquirido el sabor del cordero y su adobo. Escurrimos los churrasquitos y reservamos.
- ③ En un mortero iremos emulsionado las patatas con el aceite de confitar los churrasquitos, hasta obtener una crema de patata untuosa.
- ④ Freír los churrasquitos en aceite muy caliente hasta que estén bien crujientes.
- ⑤ En un plato caliente disponemos una porción de la crema de patata y los churrasquitos bien crujientes encima.

Pierna de cordero rellena de manzana y orejones



2 h 30 min



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

- 1 pierna de cordero deshuesada
- 1 manzana
- 4 orejones
- Un puñado de pasas
- 20 g de piñones
- 350 ml de caldo de pollo
- 250 ml de vino Montilla Moriles
- 3 patatas
- 250 g de chalotas
- Los huesos de la pierna
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- ½ puerro
- 1 ramita de romero fresco
- 3 ramitas de tomillo fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal
- Cuerda para uso alimentario

Paso a paso

- ① Abrimos la pierna de cordero deshuesada y salpimentamos por ambas caras, la dejamos abierta con la parte interior boca arriba mientras preparamos el relleno.
- ② Pelamos y descorazonamos la manzana, la cortamos en cuartos y la laminamos, la echamos en un bol. Picamos en trozos pequeños los orejones y los incorporamos junto a la manzana, agregamos las pasas y los piñones, mezclamos bien y lo echamos por encima de la pierna de cordero, volvemos a cerrarla respetando la forma y la bridamos con cuerda para uso alimentario.
- ③ Pelamos y partimos las patatas en cubos, las ponemos en una bandeja de horno. Pelamos las chalotas y las repartimos por la bandeja, salpimentamos las patatas y las chalotas. Colocamos en el centro la pierna de cordero. Echamos un chorrito de aceite de oliva virgen extra a todo y 100 ml de caldo para que no se nos reseque el asado, repartimos las aromáticas por encima.
- ④ Horneamos a 170º C durante 90 min. Mientras tenemos la pierna en el horno preparamos un fondo para hacer una salsa.
- ⑤ Pelamos y troceamos las verduras. Ponemos un cazo al fuego con un chorrito de aceite de oliva y doramos las verduras, una vez tostadas incorporamos los huesos del cordero y seguimos tostando, ¡jojo! No se tiene que quemar sino tostar. Una vez tostadas las verduras y los huesos regamos con el Montilla moriles y con el caldo y dejamos reducir a fuego medio hasta que la salsa haya espesado.
- ⑥ Retiramos la cuerda de la pierna y la cortamos en rodajas para presentar, servimos en una fuente redonda con las patatas y las chalotas alrededor de la pierna. Una vez reducida la salsa la colamos y salseamos el cordero.





Medallones de cordero con sémola de trigo salteada



30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 8 medallones de cordero
- 80 g de sémola de trigo
- 2 dientes de ajo
- 90 g de chalotas
- 20 g de uvas pasas
- 120 g de dados de manzana
- 2 clavos de olor
- 1 vaina de cardamomo
- Pimienta negra
- Perejil

Paso a paso

- ① Cubrimos la sémola con agua caliente y dejamos reposar. Picamos las chalotas en juliana, la manzana en cubos, y el ajo.
- ② Ponemos aceite de oliva en una sartén y doramos las chalotas con el ajo picado. Añadimos las semillas de pimienta, los clavos de olor y el cardamomo a fuego medio. Agregamos la manzana, la pimienta negra molida y las pasas. Subimos el fuego y doramos. Añadimos la sémola y salteamos constantemente durante dos minutos. Ponemos a punto de sal y reservamos.
- ③ Salpimentamos los medallones y los doramos en una sartén con aceite. Ponemos un poco de sal y servimos bien caliente con la sémola de trigo.

Mira la receta
en vídeo





Collares de cordero macerados con ajo y tomillo



1 h 30 min



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

- 8 rodajas de cuello de cordero
- 4 dientes de ajo
- 160 g de champiñones
- 340 g de patatas pequeñas
- Aceite de oliva
- 10 g de avellanas peladas
- 5 g de hojas de albahaca
- 15 g de vinagre de Jerez
- Unas briznas de tomillo fresco
- Pimienta molida
- Sal

Paso a paso

- ① Picamos un diente de ajo muy fino junto con unas briznas de tomillo fresco. Mezclamos con un par de cucharadas de aceite de oliva y embadurnamos con esta mezcla las chuletas de cuello durante unas horas.
- ② Mientras, cocemos en abundante agua con sal las patatas hasta que estén tiernas. Colamos una vez templadas y porcionamos.
- ③ Limpiamos los champiñones y cortamos en cuartos. En una sartén amplia, doramos los champiñones a fuego medio alto con un par de cucharadas de aceite de oliva, sazonamos.
- ④ En una amplia sartén antiadherente, doramos por ambas caras las chuletas de cuello de cordero a fuego medio. Salpimentamos.
- ⑤ Machacamos las avellanas peladas junto con el resto de ajos y las hojas de albahaca, con un pellizco de sal y el vinagre de Jerez hasta formar un picadillo. Aliñamos la guarnición con el picadillo y una vez emplatado ponemos un poco de picadillo también sobre el cordero.



San Jacobo de cordero



45 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 8 filetes muy finos de pierna de cordero
- 4 lonchas de queso para fundir
- 4 lonchas finas de jamón serrano
- 2 huevos
- Harina
- Pan rallado
- 350 g de patata cocida
- 40 g de mantequilla
- Pimienta molida
- Aceite de oliva
- Sal

Paso a paso

- ① Salpimentamos los filetes, empezamos con 4, disponemos una loncha de queso y otra de jamón por cada uno, terminamos poniendo otro filete encima de estos ingredientes, aplastamos con las manos, prensando su interior. Los pasamos por harina, huevo batido y pan rallado y los sumergimos en abundante aceite caliente, hasta dorar por ambas caras a temperatura media. Retiramos sobre papel absorbente para el exceso de grasa adherido durante la fritura.
- ② Mientras tanto, pelamos las patatas y las templamos en el microondas. Las chafamos con ayuda de un tenedor y todavía calientes, añadimos la mantequilla, la sal y pimienta al gusto, mezclamos homogéneamente.
- ③ Servimos cada San Jacobo dorado con un poco de puré de patata.



Collares de cordero empanados con mostaza y hierbas



30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 8 rodajas de cuello de cordero
- 20 g de miel
- 10g de mostaza en grano
- 1 huevo
- Pan rallado
- Harina
- Unas briznas de hierbas frescas picadas (perejil, cilantro, tomillo, romero, orégano...)
- Aceite de oliva
- Sal

Paso a paso

- ① Mezclamos la miel, las hierbas y la mostaza y embadurnamos los collares previamente salpimentados. Dejamos macerar un par de horas en la nevera.
- ② Pasamos los collares por harina, huevo batido y pan rallado. Freímos en abundante aceite caliente a temperatura media y doramos por ambas caras. Retiramos sobre papel absorbente para recoger el exceso de grasa adherido durante la fritura.

Conoce los collares

Los collares de cordero son piezas ricas y sabrosas, perfectas para hacer a la plancha o en guiso tipo rabo de toro. Se pueden presentar como rodajas enteras o medias rodajas con forma semicircular.



Flamenquines de cordero



30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 4 filetes muy finos de carrillón
- 4 lonchas de queso
- 4 lonchas de jamón
- 1 huevo batido
- Harina
- Pan rallado
- Hojas verdes
- Pimienta molida
- Aceite de oliva
- Sal
- Ensalada de hojas verdes

Paso a paso

- ① Salpimentamos los filetes y disponemos sobre cada uno una loncha de queso y otra de jamón. Enrollamos sobre sí mismo, prensando el interior a cada vuelta.
- ② Los pasamos por harina, huevo batido y pan rallado; freímos cada flamenquín en abundante aceite de oliva a temperatura media hasta dorar su exterior de manera homogénea. Retiramos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa adherida.
- ③ Servimos con alguna ensalada de hojas verdes.

Consejos

Este corte es ideal para hacer esta receta, es una de las partes más jugosas del cordero, dile a tu carnicero que te lo deje bien fino ya que al rellenarlo y enrollarlo aumentara considerablemente su tamaño. A la hora de freír el flamenquín hazlo a temperatura media, ya que si está muy fuerte se dorará por fuera y quedará crudo por dentro.

Mira la receta
en vídeo





Collares de cordero con patatas a lo pobre



50 min



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

- 12 rodajas de cuello de cordero
- 360 g de patata
- 20 g de ajos pelados
- 60 g de vino
- 30 g de vinagre de Jerez
- Aceite de oliva
- Perejil
- Sal
- Pimienta

Paso a paso

- ① Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas, freímos en abundante aceite de oliva hasta que se doren. Escurrimos las patatas y salpimentamos. Reservamos el aceite de oliva y sobre la misma sartén, doramos los dientes de ajo a fuego mínimo muy picados. Añadimos el vino y dejamos reducir. Regamos con el vinagre, añadimos las patatas y abundante perejil picado y cocinamos hasta evaporar el vinagre. Reservamos.
- ② Salpimentamos el cordero y doramos en una amplia sartén antiadherente con unas gotas de aceite de oliva. Retiramos cuando se cocinen ambas caras. Servimos las chuletas con las patatas.



Filete de pierna vuelta y vuelta



15 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 12 filetes de pierna sin hueso de cordero
- 200 g de brócoli
- 1 zanahoria
- 1 bandeja de tomates cherry (150 g)
- 1 escarola
- 1 cebolla morada
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal fina
- Vinagre de vino
- Cebollino

Paso a paso

- ① Coger los filetes de pierna deshuesada de cordero, poner una sartén al fuego y hacerlos vuelta y vuelta manteniéndolos 2 min por cada lado. Añadir la sal una vez los filetes estén ya en la sartén.
- ② Acompañar de una ensalada de templada de brócoli, el cual escaldamos para dejarlo “*al dente*” y le añadimos ingredientes como tomates cherry a la plancha o zanahoria ligeramente escaldada, para conseguir una menestra que aliñada como una ensalada se convierte en un complemento perfecto para conseguir una cena completa en un solo plato. Sano y rápido.

Consejos

Llegamos a casa tarde, con prisas y sin ganas de hacer nada. Con el filete de pierna, en 5 min estás comiendo cordero, ligero, rápido y sabroso. Lo acompañas con una ensalada y te encuentras con una comida muy apetecible y fácil de comer hasta para los más pequeños de la casa.



Tournedó mechado con ajos



30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 4 piezas de tournedó de cordero
- 8 dientes de ajo pelados
- Briznas de romero fresco
- Briznas de orégano fresco
- 100 ml de vino blanco
- Pimienta molida
- Sal

Paso a paso

- ① Cortamos los dientes de ajo en cuñas.
- ② Salpimentamos los tournedós por ambas caras y con ayuda de un cuchillo pequeño y afilado, practicamos unas punzadas sobre cada cara de la carne e introducimos en cada grieta, una cuña de ajos y unas briznas de hierbas frescas.
- ③ Sobre una amplia sartén antiadherente muy caliente, doramos los tournedós a fuego medio-alto durante 5-6 min por cada cara, o hasta conseguir el punto deseado.
- ④ Añadimos el vino sobre la sartén, rescatando el dorado adherido, reservamos como salsa.
- ⑤ Servimos la carne espolvoreada con hierbas frescas picadas y la salsa de vino.

Los 10 valores de la carne de lechal, cordero y cabrito

Que quizá no sabías (o sí)

1 **Sostenibilidad**

La producción de la carne de lechal, cordero y cabrito es sostenible y beneficiosa para el entorno. En sus salidas al campo, las ovejas aportan beneficios únicos, ya que se alimentan en zonas naturales en desuso.

2 **Sabor**

La carne de lechal, cordero y cabrito es sinónimo de sabor. Pues la cercanía es sinónimo de frescura y por lo tanto de sabor.

3 **Versatilidad**

Al horno, a la plancha, a la brasa, guisado o en bocadillo. Existen infinidad de formas para cocinarla, acompañarla y disfrutarla. Una carne hecha para todos los gustos

4 **Tradicición**

El cordero ha sido protagonista de nuestras mesas a lo largo de la historia; el mismo tiempo que los ganaderos llevan criando su ganado de forma tradicional, un oficio de más de 3.000 años de antigüedad.

5 **Valor natural**

Gracias a su relación directa con el medio ambiente y los métodos naturales que se utilizan para su cría, la carne de cordero es la alternativa perfecta para aquellos que buscan comer un alimento que aporte algo más que no tengan otras carnes.

6 **Valor ambiental**

El pastoreo proporciona múltiples servicios de los ecosistemas: agua limpia, aire puro, además los suelos pastoreados son más fértiles y permiten un buen estado de conservación de los diversos hábitats.

7 **Conversación y prevención**

El pastoreo es necesario para el mantenimiento de las zonas de montaña, contribuyendo a su conservación, limpiando de matojos y matorrales los cortafuegos, barbechos y pastos en toda España.

8 **Rural**

Gracias al mantenimiento de esta actividad ganadera se genera una riqueza económica que contribuye a fijar población en el medio rural y se ayuda al relevo generacional.

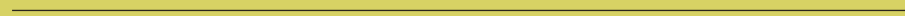
9 **Cultural**

España cuenta con 25.000 km de vías pecuarias, un patrimonio cultural muy notable e inmaterial. Una manera de honrar este legado es manteniendo los sistemas productivos e impulsando el consumo.

10 **Económico**

El sector ovino y caprino representa el 7% de la producción ganadera. España es el segundo productor de carne de cordero de la UE, dando empleo en el medio rural a medio millón de personas.

Recetas



Contemporáneas

Albóndigas de cordero en salsa con pan plano



2 h



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

Para las albóndigas:

- 500 g carne magra de cordero
- 1 cebolleta picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharaditas de cilantro fresco
- 2 cucharaditas de perejil fresco
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de jengibre fresco o seco
- Sal
- Pimienta molida

Para el pan plano:

- 125 g de harina
- 80 ml de agua templada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pizca de sal

Para la salsa:

- 500 g de tomate natural triturado
- Cilantro fresco
- Perejil fresco
- 2 puerros
- 3 dientes de ajo
- 200ml de caldo de carne
- 1 cucharadita de canela
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- 1 ramita de romero fresco

Para el puré:

- 5-6 patatas
- 1 vaso grande de leche
- Una cucharada de mantequilla
- Sal al gusto

Paso a paso

- ① En un bol mezclamos todos los ingredientes de las albóndigas y dejamos macerar al menos 1 h, si las preparamos un día antes mucho mejor.
- ② Formamos las albóndigas, podemos darle el tamaño que más nos guste pero si no son excesivamente grandes mejor.
- ③ Ponemos una sartén al fuego cubriendo el fondo con aceite de oliva, calentamos.
- ④ Incorporamos las albóndigas y las cocinamos hasta que estén doradas. Sacamos y reservamos.
- ⑤ En la misma sartén añadimos los puerros y los ajos troceados, rehogamos unos minutos hasta ablandar. Añadimos el resto de ingredientes menos el caldo, sofreímos unos minutos para que se mezcle bien todo. Por último incorporamos el caldo y las albóndigas, dejamos reducir a fuego bajo alrededor de unos 15-20 min.
- ⑥ Mientras se hacen las albóndigas, preparamos el pan. Para ello en un bol mezclamos la harina con el aceite y la sal. A continuación incorporamos el agua templada y mezclamos hasta tener una masa lisa y homogénea. Dejamos reposar 20 min en un lugar cálido. Pasado este tiempo, formamos pequeñas porciones con la masa y con un rodillo estiramos.
- ⑦ Ponemos una sartén engrasada con aceite al fuego y una vez caliente comenzamos a cocinar nuestros panes planos. Una vez caliente la sartén bajamos el fuego para que el pan se haga poco a poco y no se quem. Cocinamos dos o tres minutos por cada lado. el pan se haga poco a poco y no se quem. Cocinamos dos o tres minutos por cada lado. Servimos las albóndigas con el pan plano, podemos acompañarlas también con salsa de yogur.





Receta de @martasimonet

Gofre con cordero y caviar de mandarina



1h 15 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 1 paletilla de cordero
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 1 ramillete albahaca fresca
- 1 gofre por comensal
- 2 mandarinas
- 1 pieza de queso feta

Paso a paso

- ① Masajeamos la paletilla de cordero con sal, pimienta y aceite de oliva al gusto y la horneamos a 150° C durante 45-50 min. Una vez pasado el tiempo, la dejamos enfriar unos 10 min.
- ② Después, deshilachamos la carne mezclándola con los jugos que ha desprendido la paletilla en la bandeja durante la cocción. Sobre un gofre, ponemos una buena cantidad de carne.
- ③ Sobre un gofre, ponemos una buena cantidad de carne y cortamos en tiras las hojas de albahaca fresca y se esparcen sobre ella. Posteriormente, desmigajamos con los dedos un trozo de queso feta.
- ④ Y, la guinda, el caviar de mandarina. Un detalle cítrico para un final redondo. Pelamos una mandarina y le quitamos la membrana a los gajos. Descubrirás que cada gajo está compuesto por infinidad de bolitas alargadas. Ve sacándolas con cuidado y repártelas en el plato.
- ⑤ Para acabar, cogemos una cucharada del jugo de la carne y empapamos los contornos del gofre. ¡Delicioso!



Urrebab de cordero frito con tzatziki y pico de gallo de piquillos



40 min



1 persona



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

Para el urrebab (1 ud):

- 160 g de carne picada de cordero
- ½ ajo
- 1 g de menta
- 1 g de tomillo
- 5 g de yogur
- 5 ml aove
- 2 g de sal
- 1 g de pimienta negra
- 100 g de panko
- Tzatziki
- 50 g de yogur griego
- 10 g de pepino
- Sal
- ½ lima
- 10 ml de AOVE picual

Para la pico de gallo:

- 1 tomate maduro
- 2 g de cilantro
- 1 ajete
- 10 g de cebolleta verde
- 1 pimiento piquillo
- 2 ml de vinagre de sidra
- 5 g de sal
- 5 ml de AOVE
- 1 pan roti

Paso a paso

- ① Picamos el ajo y las hierbas bien pequeño y lo mezclamos con la carne. Incorporamos la sal, la pimienta, yogur, aceite y amasamos hasta que aglutine naturalmente.
- ② Haremos bolas de 80 g y reservamos en frío.
- ③ Una vez compacto hacemos óvalos y pasamos por panko.
- ④ Freímos a fuego fuerte hasta que coja color y luego le damos dos minutos de horno dejándolo jugoso.
- ⑤ El tzatziki lo haremos mezclando el zumo de lima con su ralladura y la pulpa del pepino picada, agregamos la sal para que sude 10 min y mezclamos el resto hasta que quede homogéneo.
- ⑥ El pico de gallo lo comenzamos limpiando el tomate y el pimiento de pepitas, luego picamos los ingredientes, maceramos con sal y vinagre de sidra. Emulsionamos con el AOVE.
- ⑦ Al pan roti lo cortaremos con un aro de 6 cm de diámetro y lo ponemos en la plancha de los dos lados hasta que sufle, lo abrimos y metemos el urrebab dentro.
- ⑧ Colocamos la crema en la base, luego el pan con el urrebab y encima el pico de piquillos. Acompañamos con una ensalada de brotes tiernos.



Chuletitas rebozadas



30 min



1 persona



Nivel fácil



Lechal

Ingredientes

- 12 chuletitas de cabrito de lechal
- Harina
- Pan rallado
- Huevo
- 1 patata grande
- Aceite de oliva
- Pimienta al gusto
- Sal

Paso a paso

- ① Salpimentamos las chuletitas de cabrito y las pasamos por harina, huevo y pan rallado.
- ② Freímos en abundante aceite caliente y escurrimos sobre un papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
- ③ Pelamos la patata y la cortamos en bastones. Freímos en una sartén con aceite, escurrimos y añadimos sal al gusto.

Conoce las chuletitas

El movimiento del ganado ovino y caprino favorece la dispersión de semillas de unas zonas a otras y ayuda a fomentar la biodiversidad así como previene incendios forestales gracias a que el ganado limpia de matorros y matorrales los cortafuegos y pastos de montaña.



Lamb and chips con salsa tártara



50 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

Para los churrasquitos:

- 900 g de churrasquitos de cordero adobados
- 400 g de patatas pequeñas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para la salsa:

- ½ cebolleta
- 20 g de pepinillos
- 15 g de alcaparras
- 1 ramillete de perejil
- 150 g de mayonesa

Paso a paso

- ① Cocemos las patatas en abundante agua con sal durante 20-25 min a fuego medio. Dejamos templar dentro del agua.
- ② Salpimentamos los churrasquitos y freímos en abundante aceite caliente a temperatura media, hasta dorar.
- ③ Mientras tanto partimos las patatas cocidas en gajos y freímos en abundante aceite de oliva hasta dorar a temperatura media. Sazonamos.
- ④ Picamos todos los ingredientes de la salsa tártara y mezclamos con la mayonesa, rectificamos de sal.
- ⑤ Servimos ambas frituras con salsa tártara.



Pita rellena de berenjena, cordero y salsa de yogurt



25 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 4 filetes muy finos de pierna de cordero
- 4 panes de pita
- 2 hojas de lechuga grandes
- 1 berenjena
- 1 cebolleta grande
- Pimienta molida
- Salsa de yogurt
- Aceite
- Sal

Paso a paso

- ① Sazonamos la berenjena cortada en finas láminas y la doramos sobre una sartén antiadherente con unas gotas de aceite de oliva, a fuego medio. Pelamos la cebolleta, la cortamos en finos gajos y la doramos de igual modo como la berenjena.
- ② Salpimentamos los filetes y los doramos sobre una sartén muy caliente.
- ③ Lavamos las hojas de lechuga y las troceamos con las manos de manera irregular.
- ④ Calentamos los panes y los abrimos.
- ⑤ Rellenamos los panes con la lechuga, la carne, las verduras y servimos con salsa de yogurt al gusto.



Collares de cordero a la pepitoria



50 min



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

- 12 rodajas de cuello de cordero
- 240 g de cebolla pelada
- 15 g de ajo pelado
- 40 g de miga de pan
- 42 g de piñones
- 2 huevos cocidos
- 65 g de vino blanco
- 600 g de caldo de carne
- Unas briznas de azafrán
- Aceite de oliva
- Harina
- 1 hoja de laurel
- Perejil
- Sal
- Pimienta

Paso a paso

- ① En una cazuela amplia, freímos con un poco de aceite los collares previamente salpimentados, a fuego medio por ambas caras hasta dorar. Colocamos sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa y los reservamos.
- ② Quitamos parte del aceite de la fritura y pochamos la cebolla pelada muy picada sobre la misma olla a fuego medio. Añadimos el perejil.
- ③ Añadimos también los ajos picados y los dejamos dorar (sin que lleguen a quemarse).
- ④ Una vez la cebolla esté pochada y los ajos dorados, añadimos los collares de cordero y el vino blanco y dejamos reducir a fuego medio.
- ⑤ Picamos en un mortero la miga de pan y los frutos secos y lo añadimos a la cazuela donde están los collares junto con el azafrán y el caldo de carne. Tapamos y cocinamos unos 20 min a fuego medio.



Filetes de cordero 'Villeroy'



1 h



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

Para los filetes:

- 8 filetes muy finos de pierna de cordero
- 2 huevos
- Harina
- Pan rallado
- 380 g de patata cocida con su piel
- Pimienta molida
- Aceite de oliva
- Perejil

Para la bechamel:

- 100 ml de nata
- 100 ml de leche
- 20 g de mantequilla
- 20 g de harina

Consejos

Hay que procurar freír siempre con aceite bien caliente para evitar que se rompa la capa del rebozado y absorba la menor cantidad de grasa posible.

Paso a paso

- ① Salpimentamos los filetes, los doramos levemente sobre una sartén muy caliente, y los retiramos sobre una rejilla secándolos de posibles restos de jugos.
- ② Mientras tanto, tostamos la harina con la mantequilla a fuego medio y añadimos los lácteos calientes poco a poco, mientras se remueve constantemente, obteniendo una fina y burbujeante crema, salpimentamos y dejamos templar.
- ③ Sobre cada filete, nuevamente seco de jugos, repartimos la bechamel batida y sin grumos, de forma que queden cubiertos por ella, y los introducimos en la nevera hasta que cuaje la bechamel.
- ④ Los pasamos por harina, huevo batido y pan rallado. A continuación, los sumergimos en abundante aceite caliente hasta dorar por ambas caras a temperatura media. Retiramos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa adherido durante la fritura.
- ⑤ Mientras tanto, cortamos las patatas en gajos y las freímos en abundante aceite caliente hasta dorar. Sazonamos.
- ⑥ Servimos cada filete con patatas y espolvoreamos con perejil fresco picado.



Fricandó de filetes de cordero



1 h 30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 8 filetes finos de pierna de cordero
- 50 g de setas
- 130 g de cebolla
- 50 g de puerro limpio
- 60 g de zanahoria pelada
- 50 g de tomate rallado
- 10 g de ajo pelado
- 15 g de piñones pelados
- Unas briznas de azafrán
- 30 g de coñac
- 1 hoja de laurel
- 500 ml de caldo o agua
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite
- Harina
- Perejil

Paso a paso

- ① Salpimentamos los filetes, los enharinamos y dentro de una olla amplia con un chorro generoso de aceite, los doramos a fuego alto, por ambas caras. Reservamos los filetes.
- ② En la misma olla, con un poco de aceite retirado de la fritura, añadimos las verduras picadas y las pochamos, excepto los ajos.
- ③ En un mortero, machacamos los piñones con los ajos y el azafrán. Lo añadimos a las verduras, rehogamos y añadimos el tomate rallado a la olla, dejamos reducir y añadimos el coñac, el laurel y los filetes. Evaporamos el alcohol y agregamos el agua. Sazonamos.
- ④ Tapamos la olla y cocinamos a fuego bajo hasta obtener unos filetes tiernos.
- ⑤ Espolvoreamos con perejil fresco picado y servimos con la salsa reducida.



Tournedó guisado al vino tinto



50 min



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

- 4 piezas de tournedó de cordero
- 150 g de zanahorias peladas
- 300 g de cebolla
- 90 g de puerro limpio
- 6 dientes de ajo
- 8 bolas de pimienta
- 2 clavos de olor
- ½ palo de canela
- 120 g de tomate
- 40 g de brandy
- 400 ml de vino tinto
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra molida
- Harina
- 1 manojo de espárragos trigueros

Paso a paso

- ① Salpimentamos los tournedós por ambas caras y pasamos por harina.
- ② En una olla exprés, calentamos un par de dedos de altura de aceite de oliva y doramos los tournedós por ambas caras, a fuego fuerte. Retiramos fuera del fuego y quitamos gran parte del aceite.
- ③ Añadimos muy menudas las verduras y las pochamos en la misma olla a fuego medio. Añadimos las especias, la carne y el brandy. Cocinamos a fuego fuerte hasta evaporar prácticamente líquidos.
- ④ Regamos con el vino, terminamos de cubrir con agua o con caldo de ave y cocinamos en la olla exprés a fuego medio-bajo. Cocinamos durante 30 min.
- ⑤ Cuando baje la presión, sacamos los tournedós y colamos la salsa. Reducimos los jugos colados en una amplia sartén a fuego alto junto con los tournedós hasta obtener una salsa densa. Corregimos el punto de sal.
- ⑥ Lavamos los espárragos, los picamos muy finos y los salteamos a fuego medio alto, sazonamos y servimos junto con los tournedós.

Mira la receta en vídeo





Paquito de pimientos caramelizados



15 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

Para el bocadillo:

- 400 g de pierna de cordero fileteada fina
- 4 barras de pan de bocadillo
- Canónigos
- Pimienta
- 16 pimientos del piquillo
- Azúcar

Para la mostaza:

- 200 g de mayonesa
- 1 c/s de mostaza de Dijon
- 1 c/c de curry en polvo
- 1 c/s de salsa perrins

Para el encurtido:

- 2 cebollas rojas
- 250 ml de agua
- 150 ml de vinagre
- 50 g de azúcar
- 10 g de sal
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de romero
- 4 clavos de olor
- 8 unidades de pimienta negra en grano

Paso a paso

- ① Para la salsa de mostaza, mezclamos todos los ingredientes y reservamos.
- ② Para los pimientos, escurrimos del tarro y reservamos el jugo, ponemos en una sartén un poco de aceite de oliva, colocamos los pimientos sin amontonar, bien repartidos sobre la sartén y dejamos freír un par de minutos a fuego medio. Después, damos la vuelta y añadimos un par de cucharadas de azúcar sobre los pimientos, agregamos el jugo de los pimientos y dejamos cocer hasta que se evapore totalmente y empiecen a caramelizarse. Después, damos la vuelta y caramelizamos ligeramente por el otro lado, retiramos y reservamos.
- ③ Para la cebolla encurtida, ponemos a cocer todos los ingredientes durante un minuto, incorporamos la cebolla cortada en juliana y dejamos unos segundos en el fuego. Retiramos y reservamos en un tarro para que se enfríe. Si se hace con par de días de antelación, quedará mejor.
- ④ Para montar el bocadillo, tostamos ligeramente el pan por la parte interna, colocamos en la base los pimientos y los canónigos. A continuación, disponemos la carne hecha en plancha o parrilla con sal y pimienta, aconsejamos dejarla en su punto ya que estará mas jugosa y tierna, incorporamos la cebolla encurtida y la salsa por encima, cerramos con la parte superior del pan y servimos.



Lingote de churrasco de cordero con escabechados



14 h



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

- 500 g de churrasco de cordero
- 2 dientes de ajo
- Laurel
- 50 g de vinagre de vino blanco
- Crema de zanahoria escabechada
- Crema agria de coliflor
- Cebolla roja encurtida
- Hojas de crasuláceas, encurtidas

Paso a paso

- ① En una placa de horno colocar el churrasco sazonado, también los dientes de ajo, el laurel y el vinagre, añadir agua hasta cubrir la pieza de carne e introducir en el horno a 90º C de temperatura durante 12 h.
- ② Una vez pasado este tiempo, aun con cierta temperatura en la pieza, extraer los huesos cuidadosamente, después prensar la pieza colocando esta entre dos papeles sulfurizado con peso suficiente encima para obtener un lingote bien prensado de churrasco.
- ③ Cortar rectángulos de la pieza prensada reservar.
- ④ En un plato apropiado, disponer el lingote de cordero, previamente marcado en la sartén. Sobre este colocar el resto de elementos, la crema de zanahoria, la coliflor, las hierbas y la cebolla roja encurtida. En su formato tapa, lo podemos servir sobre una rebanada de pan tostado.



Lomo de cordero lacado con crema de piñón y piñas verdes de pino



24 h 24 min



4 personas



Nivel difícil



Cordero

Ingredientes

- 4 lomos de cordero de 150 g cada uno
- 200 g de jugo de cordero
- 20 g de azúcar
- Sal
- 100 g de piñones
- 2 piñas verdes de pino
- 200 g
- Caldo de cordero
- 200 g de crema de leche

Paso a paso

- ① Limpiar perfectamente los lomos de cordero de exceso de grasa exterior y nervios. Marcar hasta que adquieran un dorado agradable en una sartén apropiada, ir lacando el lomo con el jugo de cordero y el azúcar.
- ② Hasta obtener un lacado bien brillante por toda la superficie de la pieza de carne.
- ③ Elaborar la crema de piñón y piña verde, introduciendo en un cazo apropiado, los piñones previamente tostados, las piñas verdes, el caldo de cordero y la crema de leche.
- ④ Cocinar el conjunto en un horno durante 24 h a temperatura media, colar el resultado y espesar con harina de maíz, sazonar.
- ⑤ En un plato apropiado, colocar el lomo de cordero lacado, justo al lado una porción de la crema de piñas y piñones ligada, unas hojas de capuchina y finalmente rallar una cantidad generosa de piñas verdes sobre el conjunto.



Boloñesa de cabrito y remolacha blanca



50 min



4 personas



Nivel difícil



Cabrito

Ingredientes

- 200 g de carne picada de cabrito
- 50 g de riñones de cabrito
- 50 g de láminas de remolacha blanca
- 200 g de crema de remolacha blanca cocida
- 20 g de crema de leche
- 200 g de jugo de remolacha blanca fermentada
- 50 g de licuado de acederas silvestres
- Hojas de hinojo y trébol de prado
- Polvo seco de trompeta negra

Paso a paso

- ① Elaborar una boloñesa con la carne picada y los riñones de cabrito, triturar fino y reservar en manga.
- ② Formar círculos con las láminas de remolacha blanca, previamente escaldadas hasta que pierdan algo de su tersura, justo lo suficiente para poder formar un envoltorio con ellas. Disponer el paté en las láminas de remolacha y cerrar como en la imagen.
- ③ Para la crema, cocemos una remolacha blanca, trituramos y emulsionamos con crema de leche, colamos fino y reservamos.
- ④ El jugo de remolacha fermentada, lo obtenemos, licuando remolacha blanca y dejándola fermentar hasta obtener la acidez deseada. En ese momento, guardamos en el refrigerador.
- ⑤ Licuamos hojas de acedera silvestre y reservamos. Recogemos, hinojo y trébol de prado, aseamos correctamente y reservamos.
- ⑥ En un plato frío, disponemos unos puntos del cremoso de remolacha, la sopa fermentada texturizada y una buena cantidad de licuado de acederas.
- ⑦ Colocamos la lámina de remolacha rellenas y sobre este añadimos el polvo de setas, las hojas del hinojo y de trébol de prado. Servir frío.



Hamburguesa de cordero, tofe de cebolla y láminas de puerro crujientes



40 min



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

- 4 hamburguesas de cordero
- Aceite de oliva
- Sal
- 200 g de cebollas
- 100 g de crema de leche
- 50 g de mantequilla
- 4 láminas de puerro
- Caldo de patas de cordero

Paso a paso

- ① Para el tofe de cebolla, confitamos la cebolla picada finamente en la mantequilla, hasta que esté bien caramelizada, entonces añadimos la crema de leche y dejamos reducir, sazonomos, trituramos y colamos por un fino para obtener una crema. Reservamos.
- ② Para el puerro crujiente, coceremos las láminas de puerro durante 30 min lentamente en el caldo de patas de cordero, pasado ese tiempo las escurrimos y las secamos en el horno a una temperatura de 100° C hasta que pierdan completamente la humedad. Las freímos en aceite de oliva a una temperatura media para que queden bien crujientes.
- ③ En una sartén marcamos las hamburguesas de cordero hasta que adquieran un agradable tono tostado. Las disponemos en un plato caliente junto a un poco de tofe de cebolla y la lámina crujiente de puerro.



Collares de cordero guisados con vino y chocolate



50 min



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

Para la carne:

- 6 chuletas de cascabel
- 200 g de chalotas
- 250 g de zanahoria
- 200 g de puerro
- 300 g de tomate
- 5 g de boletus secos
- Azúcar
- 250 ml de vino blanco
- 3 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Harina

Para la picada:

- 2 dientes de ajo
- 75 g de avellanas tostadas
- 1 onza de chocolate mínimo 55% de cacao
- 1 pizca de azafrán
- Perejil

Paso a paso

- ① Salpimentamos los collares, enharinamos y freímos brevemente hasta que adquieran algo de color. Reservamos.
- ② Pelamos y cortamos la zanahoria en trozos pequeños. Picamos el puerro, las chalotas y los ajos. Ponemos a sofreír las verduras en una olla con aceite hasta que empiecen a coger color. Cuando la verdura esté dorada cortamos menudo el tomate, lo añadimos y lo rehogamos a fuego medio. Salpimentamos y añadimos una pizca de azúcar. Remojamos con el vino y subimos el fuego hasta que la salsa se reduzca y el alcohol se evapore.
- ③ Después preparamos una picada con el azafrán, las avellanas, el chocolate, el ajo y el perejil. Añadimos la picada al sofrito y dejamos cocer a fuego lento un par de minutos. Añadimos las setas. Al cabo de cinco minutos añadimos agua hirviendo hasta justo cubrir la carne y mezclamos. Añadimos la carne al guiso, dejamos cocer tapado unos 40 min. Cuando la carne esté blanda rectificamos de sal y pimienta y retiramos del fuego.



Embutido de cordero con bearnesa de judiones de la granja



40 min



4 personas



Nivel difícil



Cordero

Ingredientes

- 4 embutidos frescos de carne de cordero de 70 g cada uno
- 200 g de jugo ligado de cordero
- 50 g salsa de bearnesa a partir de judión de la granja

Paso a paso

- ① Elaborar embutido de cordero a la manera tradicional, embutido en tripa natural.
- ② En una sartén con unas gotas de aceite, freír lentamente la salchicha hasta que esté bien cocinada en su interior.
- ③ Elaborar una salsa bearnesa, sustituyendo la yema de huevo por la sustancias con capacidad emulsionante que obtenemos a partir de un licuado de judiones.
- ④ En un plato apropiado, colocar la salchicha de cordero bien caliente, disponer una buena cantidad de salsa bearnesa y finalmente añadir el jugo ligado de cordero.



Receta de @lauraponts

Mezzelune de cordero, cebolla caramelizada, salsa de setas y avellanas tostadas



2 h



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

Para la masa:

- 500 g de harina
- 3 huevos
- Agua
- Aceite de oliva
- Sal al gusto

Para la salsa:

- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- 350 ml de nata líquida
- Sal y pimienta

Para el relleno:

- 300 g de cuello de cordero asado
- 3 unidades de cebolla
- 1 huevo
- 100 g de queso rallado
- Aceite de oliva (medio vaso)
- Sal y pimienta

Consejos

Para la masa hacemos un hoyo a la harina, añadimos los 3 huevos, la calabaza asada, el aceite de oliva, sal y añadimos el agua muy despacio. Mezclamos con las manos y añadimos más agua si es necesario hasta conseguir la masa deseada.

Paso a paso

- Una vez tenemos el amasado, hacemos una bola con la masa y la tapamos con un trapo o film y la dejamos reposar a temperatura ambiente durante 30-40 min.
- Espolvoreamos harina por encima de la superficie, estiramos la masa con ayuda de un rodillo hasta conseguir el grosor deseado (tiene que quedar finita). Cortamos la masa con el molde, así ya tendremos los mezzelune a punto para rellenar.
- Pelamos y cortamos la cebolla, la rehogamos con aceite de oliva a fuego lento hasta que quede caramelizada. Agregamos la carne de cordero asada y picada previamente y la dejamos en la misma sartén 10 min más. Reservamos.
- Agregamos un poquito de queso rallado, una yema de huevo, sal y pimienta al gusto.
- Mientras el relleno se enfría, preparamos la salsa. Pelamos y picamos un ajo, lo rehogamos con aceite de oliva y cebolla durante 15 min a fuego lento. Picamos las setas de temporada, las añadimos y dejamos cocer 10 min más. Añadimos nata líquida y cocemos 5 min más a fuego lento. Añadimos sal y pimienta al gusto.
- Cogemos la masa y la rellenamos con el relleno de carne y con la ayuda de un tenedor ajustamos bien los bordes de la masa.
- Los cocinamos en abundante agua hirviendo y salada, una vez vemos que suben a la superficie ya estarán listos. Colamos. Calentamos nuestra salsa de setas y la añadimos encima.



Receta de @lasrecetasdemj

Mini bocatas de 'pulled' de cordero



2 h 30 min



8-10 raciones



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

- 1 kg de carne de cordero del cuello y de la pierna
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- ¼ de puerro
- 1 tomate
- Harina de trigo
- 300 ml de vino tinto
- 100 ml de vino de Oporto
- 800 ml de caldo de pollo
- 15 g de mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal
- Panecillos mini de hamburguesas
- Pepinillos en vinagre laminados
- Hojas mezclum
- Aguacate
- Cebolla morada

Para el relleno:

- 300 g de cuello de cordero asado.
- 3 unidades de cebolla
- 1 huevo
- 100 g de queso rallado
- Aceite de oliva (medio vaso)
- Sal y pimienta

Paso a paso

- ① Troceamos la carne procurando quitar la grasa exterior, salpimentamos y enharinamos. En una olla a presión echamos un buen chorrito de aceite de oliva virgen extra (que cubra el fondo) y doramos la carne por ambos lados. Reservamos.
- ② Lavamos, pelamos y troceamos todas las verduras. En el mismo aceite que hemos dorado la carne de cordero sofreímos las verduras, salamos ligeramente y cocinamos 10 min a fuego fuerte.
- ③ Veremos que el fondo de la olla está agarrado, ahora es el momento de echar los dos tipos de vino y reducir a fuego fuerte 5 min. A continuación incorporamos la carne de cordero y cubrimos con el caldo de pollo. Cerramos la olla y ponemos presión 2, cocinamos 30 min a fuego medio a partir de que salga el pitorro. Si lo queréis hacer en olla normal, cocinadlo 1 h.
- ④ Una vez pasado el tiempo despresurizamos la olla, sacamos la carne de cordero que váis a ver que se deshace y la dejamos enfriar en un bol. Colamos el caldo y lo volvemos a echar a la olla para dejarlo reducir a fuego bajo durante 30 min, cuando queden 5 min echamos la mantequilla. Apagamos el fuego, colamos el caldo y dejamos enfriar.
- ⑤ Cuando la carne esté fría la deshilachamos, eliminando la grasa. Volcamos el caldo que teníamos reservado sobre la carne y mezclamos bien. Reservamos en la nevera hasta que lo vayamos a utilizar.
- ⑥ Calentamos la carne de cordero deshilachada antes de servir. Abrimos los panecillos y colocamos hojas de mezclum, un buen puñado de carne, pepinillos, cebolla morada y aguacate, cubrimos con la tapa de pan y servimos al centro de la mesa.



Receta de @lauraponts

Anolini de calabaza con carne de cordero, cebolla caramelizada, berenjena y salsa de setas



2 h



4 personas



Nivel medio



Cordero

Ingredientes

Para la masa:

- 500 g harina
- 3 huevos
- Agua
- Aceite de oliva
- Sal al gusto

Para la salsa:

- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 150 g de setas de temporada
- Aceite de oliva
- 350 ml de nata líquida
- Sal y pimienta

Para el relleno:

- 300 g cuello de cordero asado.
- 3 unidades de cebolla
- 1 huevo
- 100 g de queso rallado
- Aceite de oliva (medio vaso)
- Sal y pimienta

Consejos

Para la masa hacemos un hoyo a la harina, añadimos los 3 huevos, la calabaza asada, el aceite de oliva, sal y añadimos el agua muy despacio. Mezclamos con las manos y añadimos más agua si es necesario hasta conseguir la masa deseada.

Paso a paso

- ① Una vez tenemos el amasado, hacemos una bola con la masa y la tapamos con un trapo o film y la dejamos reposar a temperatura ambiente 30-40 min.
- ② Espolvoreamos harina por encima de la superficie, estiramos la masa con ayuda de un rodillo hasta conseguir el grosor deseado (tiene que quedar finita). Cortamos la masa con el molde.
- ③ Pelamos y cortamos la cebolla, rehogamos con aceite de oliva a fuego lento hasta que quede caramelizada. Agregamos la carne de cordero asada y picada previamente y la dejamos en la misma sartén 10 min más. Reservamos.
- ④ Agregamos un poquito de queso rallado, una yema de huevo, sal y pimienta al gusto. Mientras el relleno se enfría, preparamos la salsa.
- ⑤ Pelamos y picamos un ajo, lo rehogamos con aceite de oliva y cebolla durante 15 min a fuego lento. Picamos las setas de temporada, las añadimos y dejamos cocer 10 min más. Añadimos nata líquida y dejamos cocer 5 min más a fuego lento. Añadimos sal y pimienta al gusto.
- ⑥ Cogemos la masa y la rellenamos con el relleno de carne y con la ayuda de un tenedor ajustamos bien los bordes de la masa.
- ⑦ Los cocinamos en abundante agua hirviendo y salada, una vez vemos que suben a la superficie ya estarán listos. Colamos. Calentamos nuestra salsa de setas, la añadimos encima de una bandeja de horno, incorporamos los anolini por encima, añadimos queso rayado y lo gratinamos.



Tournedó de cordero en costra de frutos secos, cerveza negra y arroz a la soja



30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 2 unidades de tournedó de cordero
- Sal
- Ajo
- 300 g de mantequilla
- 5 g de sésamo negro
- 30 g de pipas
- 30 g de cacahuetes
- 30 g de almendras
- 30 g de pistachos
- 80 g de arroz blanco
- Salsa de soja
- Cerveza negra
- 20 g de harina de arroz

Paso a paso

- ① Pica todos los frutos secos. Reserva en un plato junto con el sésamo negro.
- ② Cuece el arroz en agua con sal. En una sartén a fuego medio pon a derretir la mantequilla, empana el cordero con los frutos secos y frielos. Cuando los saques, añade a la sartén harina y cerveza para aprovechar el restante de sabor. Cocina a fuego medio y añade sal. Remueve hasta que reduzca.
- ③ Añade salsa de soja al arroz. Sirve el tournedó en un plato con un poco de arroz y acompaña con la salsa de cerveza negra.

Mira la receta
en vídeo





Churrasco lacado con soja, miel y jengibre



27 h



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 4 churrascos de cordero
- 14 g de jengibre rallado
- 15 g de ajo rallado
- 60 g de salsa de soja
- 40 g de miel

Consejos

En esta receta hemos querido dar un toque más oriental mezclando ingredientes no tan comunes de la cocina española como el jengibre o la soja, que hoy en día están a nuestro alcance en cualquier supermercado. Si lo prefieres, puedes sustituir la miel por melaza o mermeladas de diferentes sabores.

Paso a paso

- ① Mezclamos el ajo, el jengibre y la soja, dejamos marinar los costillares durante 24 h. Escurrimos de la marinada y reservamos ambos por separado.
- ② Introducimos los churrascos dentro del horno con un recipiente con agua para que genere vapor. Cocinamos a 120° C durante 2 h.

Subimos la temperatura a 220° C. Mezclamos el resto de la marinada con la miel y pintamos frecuentemente con ayuda de un pincel.
- ③ Retiramos al dorar los churrascos.



Wok de churrasquitos con verduras



35 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 600 g de churrasquitos de cordero adobados
- 1 cebolla roja
- ½ pimiento rojo pequeño
- ½ pimiento verde pequeño
- ½ pimiento amarillo pequeño
- ½ calabacín
- 4 trigueros
- 4 judías verdes grandes
- 8 setas shitake
- Salsa de soja
- Aceite de oliva
- Sal

Paso a paso

- ① En una amplia sartén antiadherente, doramos los churrasquitos embadurnados en aceite de oliva a fuego suave.
- ② Mientras tanto, picamos todas las verduras en finas tiras, de manera transversal.
- ③ Cuando los churrasquitos se doren, añadimos las verduras, subimos el fuego y salteamos constantemente hasta cocinar las verduras, según gustos.
- ④ Servimos el wok con la salsa de soja a parte.



Filetes de carrillón adobado en curry



1 h 30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 4 filetes de carrillón de cordero
- 1 cucharadita de curry de Madrás
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de jengibre fresco rallado
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 150 g de arroz basmati
- 40 g de anacardos crudos
- Curry en polvo
- Cilantro fresco
- Sal

Paso a paso

- ① Salpimentamos los filetes de carrillón y marinamos la noche anterior con los dientes de ajo triturados, el jengibre, el curry en polvo y un par de cucharadas de aceite de oliva. Dejamos fuera de la nevera 1 h antes de cocinarlos.
- ② Lavamos el arroz basmati y cocemos en abundante agua con sal durante 9 min. Colamos, refrescamos y escurrimos sobre un colador. Calentamos una sartén y tostamos los anacardos con unas cucharadas de aceite de oliva, a fuego medio. Agregamos el arroz y salteamos continuamente con un poco de curry extra.
- ③ Mientras tanto, calentamos una parrilla o una amplia sartén, a fuego fuerte. Doramos los filetes por ambas caras hasta cocinar su interior, con ayuda de un par de cucharadas de aceite de oliva.
- ④ Servimos los filetes junto con el arroz y cilantro fresco recién picado.



Churrasco con salsa barbacoa



2 h 30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 4 churrascos de cordero
- Pimienta
- Salsa barbacoa
- Sal

Paso a paso

- ① Salpimentamos los churrascos e introducimos dentro del horno con un recipiente con agua para que genere vapor. Cocinamos a 120º C durante 2 h.
- ② Subimos la temperatura a 220º C. Pintamos frecuentemente con ayuda de un pincel con la salsa barbacoa.
- ③ Retiramos al dorar los churrascos.

Consejos

Esta pieza es ideal para asar en el horno o bien directamente en la barbacoa. Para hacerlo en el horno, te proponemos que previamente lo cocines a baja temperatura con vapor para que de esta forma quede muy tierno y lo termines a fuego fuerte hasta dorar. Si lo asas directamente con horno a temperatura alta y sin vapor, ten en cuenta que los tiempos de cocción serán menores y la carne quedara algo más seca.



Tournedó asado con miel y mostaza



20 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- 4 piezas de tournedó de cordero
- 80 g de chalotas peladas
- 30 g de mostaza en grano
- 40 g de miel
- 40 g de vino blanco
- 6 g de vinagre de Jerez
- Pimienta
- Aceite
- Sal

Paso a paso

- ① Salpimentamos los tournedós por ambas caras y sobre una amplia sartén antiadherente muy caliente, doramos los tournedós a fuego medio-alto durante 5-6 min por cada cara, reservamos.
- ② Sobre la misma sartén, añadimos un chorro extra de aceite de oliva y doramos las chalotas muy picadas, añadimos la mostaza, el vino y dejamos evaporar el alcohol. Añadimos el vinagre y la miel, damos un hervor incorporamos la carne, dejamos hervir unos segundos por cada lado.
- ③ Servimos la carne con la salsa de miel.

Consejos

Es importante dorar la carne por fuera a fuego alto para que se selle y no desprenda los jugos y se cueza y así no quede dura.

Recetas

con Estrella



Receta de Miguel Ángel de la Cruz
1 estrella Michelin

Paletilla de cabrito asado con patatas



40 min



2 personas



Nivel fácil



Cabrito

Ingredientes

- 2 paletillas de cabrito de medio kg
- 300 g de patatas redondas
- Sal
- Romero
- 1 cabeza de ajos
- Aceite de oliva
- Perejil
- 1 cucharadita sopera de mantequilla

Paso a paso para las paletillas

- ① Sazonar, frotar con los ajos y embadurnar con aceite. Agregar un dedo de agua y meter en el horno precalentado a 180° durante 2 horas dándole de vez en cuando la vuelta y regando en el jugo.

Paso a paso para las patatas

- ① Cocer patatas. Una vez cocidas poner en sartén partidas por la mitad junto con una cucharadita de mantequilla, y un picadito del resto de ajos, el romero y el perejil.





Receta de Begoña Rodrigo
1 estrella Michelin

Canelón de cordero con bechamel de orejones y ciruelas



30 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- Raíz de apio
- Cuello de cordero desmenuzado
- Ciruelas y orejones
- Caldo de setas
- Nata
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta
- Queso patamulo
- Trufa

Conoce la receta

Esta receta está ideada para que sea una receta de aprovechamiento en la que se usarán las sobras de cordero del día anterior.

Paso a paso

- ① Preparamos una salsa con las ciruelas y orejones, un poco de caldo de setas y la nata. Añadimos un huevo batido, sal y pimienta y mezclamos bien.
- ② Incorporamos un poco de salsa al cordero desmenuzado.
- ③ Laminamos la raíz de apio para que haga la función de la pasta de los canelones.
- ④ Preparamos los canelones, cogemos una lámina de raíz de apio y le agregamos el cordero mezclado con la bechamel y lo enrollamos. Repetimos este paso hasta acabar con el cordero y tener todos los canelones montados.
- ⑤ Ponemos los canelones en una bandeja para horno y añadimos la salsa restante por encima.
- ⑥ Rallamos el queso patamulo por encima y lo metemos al horno.
- ⑦ Como toque final laminamos trufa por encima de los canelones.

Mira la receta
en vídeo





Receta de Fina Puigdevall
2 estrellas Michelin

Hígado y mollejas de cordero rebozadas con leche de oveja y glaceé de hierbas aromáticas



1 h 30 min



4 personas



Nivel difícil



Cordero

Ingredientes

- Hígado
- Mollejas de cordero
- Pan tostada
- Maíz
- 1 huevo
- Sal
- Queso de leche de oveja
- Hierbas aromáticas
- Menta
- Tomillo
- Romero
- Algodón de azúcar
- Ralladura de limón

Paso a paso

- ① Preparamos un jugo de cordero con la reducción de las otras partes del cordero.
- ② Para el rebozado de las mollejas, cascamos un huevo y añadimos una pizca de sal. Mojamos las mollejas en el huevo y en la mezcla de pan tostado, maíz y queso de leche de oveja.
- ③ Freímos las mollejas rebozadas.
- ④ Marcamos el hígado a la plancha.
- ⑤ Hacemos un algodón de azúcar.
- ⑥ Preparamos un gelé con hierbas aromáticas, menta, tomillo y romero.
- ⑦ Emplatamos. Ponemos dos puntos de leche de oveja. Añadimos un punto de glaceé de hierba aromática. Colocamos la molleja y el hígado y una pizca de sal a cada pedazo. Por encima colocamos el algodón de azúcar para que simule la lana de cordero con un poco de ralladura de limón.
- ⑧ Cuando vayamos a servirlo vertemos el jugo del cordero por encima de la lana para que desaparezca.

Mira la receta
en vídeo





Receta de Ignacio Echapresto
1 estrella Michelin

Churrasco de cordero con aliño de miel, berenjena y níscalos



20 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- Churrasco de cordero
- Miel de tomillo y romero
- Aceite de pimentón
- Polen
- Berenjenas
- Setas de temporada, en este caso, níscalos
- Piñones
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de romero

Paso a paso para la guarnición

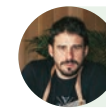
- ① Cortamos la berenjena a daditos y la hacemos en una sartén con un poco de aceite.
- ② Partimos los níscalos en 4 y los agregamos a la sartén, salpimentamos y añadimos los piñones.

Paso a paso para el cordero

- ① Ponemos aceite en una olla y echamos los dos dientes de ajo y la ramita de romero. Una vez que el aceite se haya aromatizado, sacamos el tomillo y el ajo.
- ② Cortamos el churrasco en trocitos pequeños.
- ③ Salamos el cordero y lo ponemos a freír durante unos dos minutos.
- ④ En un mortero vertemos dos cucharadas de miel y otras dos de aceite de pimentón.
- ⑤ Batimos muy bien el aliño y agregamos una gota de vinagre.
- ⑥ Sacamos el churrasco del fuego y con un papel absorbente eliminamos el exceso de aceite.
- ⑦ Emplatamos haciendo un caminito de la guarnición de verduras, ponemos el churrasco, y vertemos el aliño encima de todo lo demás. Como último toque, echar un poco de semillas de polen y una ramita de romero.

Mira la receta
en vídeo





Receta de **Javi Estévez**
1 estrella Michelin

Lasaña de cordero



1 h



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- Sobras de cordero
- Cebolla
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Tomate
- Jugo de cordero
- Bechamel
- Pasta wonton
- Picada de tomate y queso
- Cebolla crujiente
- Cilantro

Paso a paso

- ① Preparamos un sofrito con cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y tomate, que quede muy pochado.
- ② Desmenuzar el cordero.
- ③ Cocer en agua hirviendo la pasta wonton.
- ④ Integrar el cordero desmenuzado al sofrito y mezclar muy bien.
- ⑤ Añadimos un poco de jugo de cordero, este lo hemos obtenido al cocinar previamente el cordero y dejarlo reducir. Mezclamos todo y reservamos para más tarde.
- ⑥ En un plato ponemos una base de bechamel, una capa de pasta wonton, un poco de la mezcla del cordero y encima otra capa de wonton.
- ⑦ Añadimos más jugo de cordero por encima de la lasaña y más bechamel.
- ⑧ Agregamos una picada elaborada con tomate y queso, un toque de cebolla crujiente arriba del todo y opcional puede añadirse un poco de picante al plato.
- ⑨ Coronamos el plato con unos brotes de cilantro.

Mira la receta
en vídeo





Receta de María Gómez
1 estrella Michelin

Canelones de cordero



1 h 30 min



10 personas



Nivel fácil



Cordero



Ingredientes

Para los canelones:

- Guiso de cuello de cordero
- Bechamel al Jerez
- Placas de canelones
- Queso emmental rallado
- Cebollino

Para el relleno:

- 600 g de cebolla
- 400 g de zanahoria
- 500 g de cuello de cordero
- 50 ml de vino tinto
- Sal, pimienta y especias
- 4 l de agua
- 25 ml de aceite de oliva virgen extra

Para la bechamel al Jerez:

- 1 l de leche entera
- 45 g de harina de trigo
- 55 g de mantequilla sin sal
- 30 ml de Amontillado Tío Diego
- Sal, pimienta blanca y nuez moscada

Paso a paso para el guiso

- 1 Pelamos y cortamos la verdura para preparar el guiso.
- 2 Añadimos en una olla el cordero y sofreímos las verduras.
- 3 Salpimentamos al gusto y añadimos el vino.
- 4 Dejamos que evapore el alcohol y añadimos el agua para dejar cocer a fuego medio.
- 5 Cocinamos durante unas 5 h, hasta que la carne esté bien tierna.
- 6 Con el caldo del guiso hacemos una reducción.
- 7 Desmigamos la carne y la mezclamos con la salsa reducida.
- 8 Ponemos esta mezcla en una manga pastelera.

Paso a paso para la bechamel de Jerez

- 1 Elaboramos una bechamel básica.
- 2 Añadimos el Amontillado y la sal, pimienta y nuez moscada.

Paso a paso para los canelones

- 1 Preparamos las láminas de los canelones y con la manga pastelera los rellenamos y enrollamos.
- 2 Los cubrimos con la bechamel y espolvoreamos un poco de queso rallado para gratinar. 5 min 200º C.
- 3 Los servimos en un plato y decoramos con un poco de cebollino picado.

Mira la receta
en vídeo





Receta de Nacho Manzano
2 estrellas Michelin

Sandwich de cordero



1 h



10 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

Para el sandwich:

- Cuello de cordero
- Verduras varias
- Vino blanco
- Ajo
- Cebolla
- Sal
- Pimienta negra
- Albahaca
- Perejil
- Ras el hanout
- Pan de molde
- Mantequilla
- Tomates cherries macedados
- Salsa tártara

Para el puré de guisantes:

- Guisantes
- Cebolla
- Aceite
- Menta
- Sal
- Azúcar
- Pimienta negra

Paso a paso

- ① Guisamos el cuello con verduras, vino blanco, ajo y cebolla.
- ② Reservamos el jugo del guiso y separamos la grasa del guiso para más tarde.
- ③ Desmenuzamos el cordero.
- ④ Añadimos sal, albahaca, perejil, pimienta negra y toque de ras el hanout. Incorporamos un poco del jugo y la grasa de la cocción que habíamos guardado, y amasamos bien, esto hace que el cordero quede muy jugoso.
- ⑤ Elaboramos un puré de guisantes con cebolla, guisantes, aceite, menta, sal y pimienta.
- ⑥ Preparamos los sandwich, cogemos pan de molde sin corteza, rellenamos con el cordero y lo cortamos en cuadrados. Y los dejamos enfriar.
- ⑦ Untamos los panes de los sandwich con un poco de mantequilla derretida.
- ⑧ Marcamos los sándwich en una sartén a fuego medio. Luego les damos un toque de calor en el horno para que la carne esté caliente.
- ⑨ Servimos una cucharadita de puré por cada mini sandwich y ponemos encima de él un tomate cherry, incorporamos los sandwiches al plato y agregamos un poco del jugo que nos había sobrado del guiso de cordero. Por último ponemos un puntito de salsa tártara encima de cada sandwich.

Mira la receta
en vídeo





Receta de Pedro Sánchez
1 estrella Michelin

Filete de pierna de cordero empanado, ensalada de albahaca fresca y salsa de queso de cabra



15 min



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- Filetes de pierna de cordero
- Queso de cabra
- Perejil
- Albahaca
- Brotes
- Cherries
- 3 huevos
- Tomillo
- Sal
- Ajos
- Leche
- Pan rallado

Paso a paso

- ① Introducimos los filetes de cordero en leche, ajo, sal y perejil, durante 48 h.
- ② Batimos los huevos y ponemos el pan rallado en una superficie plana para facilitar el empanado.
- ③ Empanamos, pasamos los filetes, por el huevo y por el pan rallado.
- ④ Preparamos una olla con abundante aceite de oliva virgen extra.
- ⑤ Freímos los filetes por las dos partes, hasta que queden dorados.
- ⑥ Para elaborar la salsa, ponemos en una olla la leche, el rulo de cabra y la albahaca. Dejamos que se funda todo mientras mezclamos.
- ⑦ Preparamos la ensalada con brotes, cherries, alguna hoja de albahaca y aceite y sal al gusto.
- ⑧ Servimos en un plato el filete empanado, un poco de ensalada y un par de cucharadas de salsa de queso.

Mira la receta
en vídeo





Receta de Ignacio Solana
1 estrella Michelin

Churrasco de cordero con falso arroz y emulsión de alcaparra



1 h 30 min



4 personas



Nivel difícil



Cordero

Ingredientes

Para el churrasco:

- Churrasco de cordero
- Aceite
- Sal
- Romero
- Tomillo

Para el orzo:

- Orzo
- Huesos y partes no utilizables del cordero
- Verduras varias

Para la emulsión de alcaparra:

- Alcaparra encurtida
- 1 huevo
- Aceite

Para la demi glace:

- Huesos de cordero
- Verduras varias
- Vino tinto

Paso a paso

- 1 Cocinamos al vacío el cordero. Metemos la pieza en una bolsa de vacío con aceite, sal, romero y tomillo. Lo cocinamos en el horno a 70° C durante 7 h.
- 2 Una vez cocinado el churrasco, lo extraemos de la bolsa y retiramos poco a poco las costillas de atrás, para así cortarlo en 3 porciones uniformes.
- 3 Para el falso arroz, utilizaremos el orzo. Para mojar este orzo hacemos un caldo con los huesos y partes no utilizables del cordero y un poco de verdura.
- 4 Ponemos el orzo en una olla, vertemos 3 partes de caldo caliente por 1 de orzo. Dejamos que cueza durante 2 o 3 min removiendo continuamente para que vaya ligando y suelte la fécula como un risotto.
- 5 Una vez el orzo esté listo, lo reservamos para el emplatado.
- 6 Por otro lado, preparamos una emulsión de alcaparra. Batimos la alcaparra encurtida junto con el huevo y el aceite como si fuera una mayonesa y lo reservamos para más tarde.
- 7 Preparamos la demi glace de cordero. Tostamos los huesos del cordero con unas verduras y añadimos el vino tinto, dejamos que reduzca al máximo hasta que quede una salsa.
- 8 Marcamos vuelta y vuelta las porciones de churrasco.
- 9 Emplatamos el cordero. Preparamos una base de orzo, ponemos encima los trocitos de churrasco y los bañamos con la demi glace. Por último ponemos unos toques de la emulsión de alcaparra a cada trocito de churrasco.

Mira la receta
en vídeo





Receta de Samuel Moreno
1 estrella Michelin

Cordero estilo moruno



1 h 30 min



10 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

Para el cordero:

- Cuello de cordero
- 2 berenjenas
- 2 tomates
- Ajo
- Tomillo
- Laurel
- Pimienta negra
- Brotes verdes

Para la salsa:

- Yogur griego natural
- Lima
- Jengibre
- Cilantro
- Ajo

Paso a paso para la salsa

- ① Vertemos el yogur en un recipiente donde poder hacer la salsa.
- ② Agregamos un chorrito de limón, un poco de cilantro picado, orégano seco, medio diente de ajo rallado y un poco de jengibre.

Paso a paso para el cordero

- ① Cocinamos el cuello de cordero al vacío junto con un poco de aceite, tomillo, romero, pimienta y sal a 75º C durante 14 h.
- ② Una vez el cordero esté listo, lo limpiamos de cualquier hueso y nervio. un poco de jengibre.
- ③ Cogemos papel film y colocamos toda la carne y enrollamos como un rulo. En este paso es importante que la carne está todavía caliente.
- ④ Partimos la berenjena por la mitad.
- ⑤ Ponemos el tomate, la berenjena y el ajo en una bandeja y las asamos al horno con un poquito de aceite.
- ⑥ Cuando las verduras estén cocinadas, tenemos que pelarlas y/o limpiarlas y seguidamente triturarlas hasta conseguir un puré, esto lo pondremos en la base del plato.
- ⑦ Cocinamos el rulo del cordero y glaseamos.
- ⑧ Para el emplatado pondremos el rulo del cordero sobre la base de puré y añadiremos los brotes verdes y la salsa de cilantro.

Mira la receta
en vídeo





Receta de Toño Pérez
2 estrellas Michelin

Entrante frío de crujiente de cordero y salsa de cítricos



2 h



4 personas



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

- Pierna de cordero
- Manteca
- Tomillo
- Fondo de cebolla
- Kale
- Aceitunas negras
- Pistachos
- Naranja
- Brotes tiernos de mostaza roja rizada
- Aliso morado
- Mini patatas soufflé o daditos de patata frita

Paso a paso

- ① Asamos la pierna de cordero un día antes, con manteca, tomillo y un fondo de cebolla.
- ② Con el jugo del asado elaboramos una salsa. Reducimos el jugo con un poco de naranja.
- ③ Cortamos la pierna en daditos.
- ④ Freímos el kale hasta que esté crujiente.
- ⑤ Deshuesamos las aceitunas negras y las laminamos.
- ⑥ Calentamos la salsa cítrica del jugo y naranja.
- ⑦ Para el emplatado disponemos los taquitos de cordero por el plato, los acompañamos con el kale, las aceitunas negras y los pistachos.
- ⑧ Ponemos un poco de salsa y añadimos los brotes tiernos y el aliso morado.
- ⑨ Añadimos las patatas soufflé o los taquitos de patata frita.
- ⑩ Cuando sirvamos el plato vertemos un poco de la salsa cítrica caliente.

Mira la receta
en vídeo





Receta de Antonio González
1 estrella Michelin

French rack o asado a la parrilla con guarnición de verduras a la brasa



35 min



1 persona



Nivel fácil



Cordero



Ingredientes

- 1 costillar de french rack de cordero
- 1 repollo cerrado
- 5 cebollas francesas
- 5 tomates cherries
- 10 g de sal por cada kg de carne
- 1 chorrito de aceite de oliva
- 1 limón en cuartos

Paso a paso

- ① Asar el French Rack al horno sobre 18 min aproximadamente a 180º C con las verduras, el aceite de oliva y el limón.
- ② Una vez asado el cordero, cortar a modo de chuletas, disponer las cebollas francesas y el repollo y parte de los tomates.
- ③ Triturar el resto de los tomates con el limón asado y mezclar con los jugos del cordero y ponerlo todo a modo de salsa.



Receta de Antonio González
1 estrella Michelin

Picaña de cordero a la parrilla con pimientos asados



45 min



1 persona



Nivel fácil



Cordero

Ingredientes

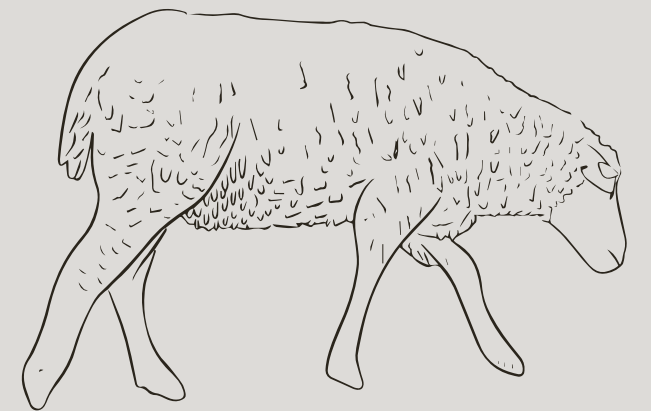
- 1 picaña de cordero de 400 g
- 1 pimiento morrón verde
- 1 pimiento morrón rojo
- 1 pimiento morrón amarillo
- 10 g de sal por cada kg de carne
- Añadir una pizca de pimienta negra
- 30 ml de aceite de oliva
- Tomillo, romero y orégano al gusto

Paso a paso

- ① Salar la picaña, asar o poner en la parrilla de 8 a 10 min por cada lado a una temperatura moderada (a 25 cm del fuego de la parrilla) también se puede asar.
- ② Asar las 3 clases de pimientos, cortar en trozos, alinear con las especias y la sal.

Consejos para la presentación

Cortar la picaña en trozos y poner encima de los pimientos, poner alguna flor comestible o detalle decorativo para presentar y el jugo del asado por encima de la tajada.



el recetario



**más
cerca es
mejor**