

Tournedó de cordero con salsa de miel y mostaza.



Tournedo de cordero con salsa de miel y mostaza

El día 27 de noviembre asistí a un evento sobre NUEVOS CORTES de LECHAL Y CORDERO en Matapozuelos (Valladolid), organizado por INTEROVIC , que es la interprofesional que agrupa a los productores de carne de lechal, cordero y cabrito de origen nacional, que está organizando una campaña para promover el consumo de la carne de cordero y cabrito , una carne sostenible y natural . El evento se celebró en el Restaurante La Botica , cuyo chef Miguel Ángel de la Cruz , cuenta con una estrella Michelin y dos soles Repsol. El se encargó de presentarnos los nuevos cortes de lechal y cordero, nos hizo una demostración de como prepara sus recetas y probamos un menú degustación.

La carne de lechal y cordero, además de rica, es saludable , sabrosa y sostenible. Consumir carne de lechal y de cordero además fomenta la biodiversidad, ayuda al medio rural y a la prevención de incendios.



Después visitamos a uno de los pocos pastores de la zona, D. Benito , quien nos explico todo el proceso de cuidado y alimentación de su rebaño y detalles sobre esta raza autóctona , de la que dependen medio millon de empleos en el medio rural. La ganadería ovina y el pastoreo se encuentra en espacios desfavorecidos y contribuye a su conservación , ayuda a limpiar de matorrales los cortafuegos y pasos de montaña y favorece la dispersión de las semillas de unas zonas a otras y su diversidad.

Me pareció una experiencia increíble el asistir a esta Master class, descubrí unos tipos de corte de cordero que desconocía totalmente. En mi casa se utiliza mucho el lechal , el cordero y el cabrito, aunque siempre preparamos recetas con los mismos cortes, las chuletas de palo, riñonada y pierna a la plancha o a la brasa , además también la pierna o paletilla asada, en ocasiones mas especiales . En algunos casos he preparado el Tournedó, pero desconocía como se ha modernizado esta carne tan saludable y como se puede rentabilizar mejor la carne de cordero y lechal y ser apta para consumirla diariamente , con recetas fáciles de preparar y muy económicas.

Asi que aprendimos que el consumo de lechal y cordero, es posible diariamente, gracias a la los distintos cortes que existen para cada ocasión y bolsillo de cada uno. Es una carne tradicional de nuestra gastronomía y con los nuevos cortes se pueden adquirir de forma muy económica , pensad que disponemos de distintas posibilidades , que os cuento resumidamente y además también podéis consultar en <https://www.canalcordero.com/>

En la pierna:

- medallones de lechal
- filetes de pierna
- tournedó.

En la falda:

- el churrasco.
- los churrasquitos

En el cuello:

- filete de carrillón
- collares

Y ya elaborados de los anteriores , el pincho moruno, la brocheta y las hamburguesas.

De todos estos cortes, se pueden hacer recetas fantásticas, desde un churrasquito a la plancha, confitado en aceite, a la brasa ,a una hamburguesa, tournedó, embutidos de cordero.

Os dejo además un enlace donde podéis consultar más recetas de cordero.<https://www.canalcordero.com/recetas-imprescindibles-cordero/>



Churrasquitos de cordero y patatas revolconas.



Churrasco con encurtidos

Me vine a casa con tres tipos de cortes. El tournedo , churrasquitos y hamburguesas de cordero.



Corres nuevos de lechal y cordero

De estos tres cortes que ya los he preparado en casa y os iré presentando recetas, he elegido el Tournedó en esta ocasion . Os presento una opción estupenda para cualquier ocasión y muy especialmente para la Navidad , que es el tournedó de cordero a la plancha con una salsa de mostaza y miel, acompañado con verduras y patatas. Verdaderamente una delicia. Para simplificar el tiempo he probado esta vez con una salsa gourmet de Salsas Asturianas y ha salido estupenda. Menos siempre es más.

INGREDIENTES: 2 personas

- 2 tournedó de cordero.
- aceite de oliva virgen extra
- romero en polvo.
- sal
- 100 ml de leche evaporada.
- 100 gr de salsa de miel y mostaza , en esta ocasion he probado una salsa gourmet de Salsas Asturianas.
- 6 patatas pequeñas de guarnición .
- 75 gramos de tirabeques.
- 50 gr de zanahorias baby congeladas .
- tomillo espolvoreado.

PREPARACIÓN :

Paso 1:

Limpiar los tirabeques. Cortamos las puntas y quitamos las hebras laterales. Sale solo estirando. Esta operación tan sólo si son grandes, los más tiernos y pequeños ni se necesita.



Tirabeques

Ponemos a escaldar 4 minutos y reservamos en agua con hielo. Hay que tener en cuenta que los tirabeques necesitan poca cocción y se deben comer crujientes.

Mientras lavamos las patatas y ponemos a hervir 15 minutos.

Paso 2 :

En una sartén con aceite de oliva virgen extra, salteamos las patatas con tomillo, añadimos las zanahorias baby congeladas y seguimos salteando tipo wok un par de minutos. Se añaden los tirabeques cortados unos 30 segundos a fuego vivo y reservamos.



Verduras salteadas

Paso 3:

En una plancha muy caliente pincelada con aceite de oliva , ponemos los tournedó de cordero lo podemos espolvorear con un toque de romero molido, según el gusto de cada comensal. Solo tenemos que marcar 3 / 4 minutos por cada lado . Asi la carne se nos quedará jugosa por dentro. Reservamos tapada con papel de aluminio, asi conserva el calor.



Tournedó de cordero

Paso 4:

En un cazo ponemos a calentar leche evaporada, y añadimos la salsa de mostaza y miel . Removemos para que se disuelva y dejamos reduciendo un par de minutos.

Ya tenemos todos los ingredientes listos para emplatar. Y os aseguro que queda delicioso.

Esta campaña de lechal, cordero y cabrito está financiada con fondos europeos y promovida por Intervic , con la finalidad de incrementar el consumo de esta carne sabrosa y saludable.

