

Carnes de Ganado Lanar



- Carnes de Ganado Lanar
- Caldereta de Cordero de Huelva
- Caldereta Extremeña
- Cordero a la Pastora
- Chilindrón de Cordero
- Estofado de Cordero
- Manos de Cordero con Rabo
- Pierna de Cordero

CARNES DE GANADO LANAR

Fuera del cordero, no se aprecian debidamente otras carnes de ganado lanar que suelen ser magníficas.

Si la carne procede de un animal viejo y poco gordo, resulta dura y desabrida, como las de todo animal de sus características

Pero suele haber muy buenos corderos, no precisamente lechales, de los que pueden hacerse excelentes platos.

La ventaja de la Olla MAGEFESA, en este caso, está tanto en su rapidez de cocción como el perfecto estado en que queda la carne, aun siendo de res menos joven.

15 MINUTOS

CALDERETE DE CORDERO DE HUEVA

INGREDIENTES

- 1 kg. de cordero
- 2 pimientos verdes
- 200 grs. de cebolla
- 2 dientes de ajo
- Migas de pan
- 100 grs. de puré de tomate
- 100 c.c. de aceite
- Pimienta
- Pimentón dulce o picante
- 250 c.c. de agua
- Laurel
- Clavo

Ponemos la Olla al fuego con la carne y agua, cuando empiece a hervir, añadimos el puré de tomate, los pimientos cortados en trozos grandes, el laurel, los dientes de ajo y las especias al gusto.

Cerramos la Olla dejamos cocer el tiempo indicado, pasado este, abrimos.

Hacemos un majado en el mortero, con la pimienta, las migas de pan remojadas, el pimentón, comino y un poco de caldo de la carne.

Sacamos la carne a una fuente, y le ponemos por encima el majado que tenemos hecho en el mortero.



12 MINUTOS

CALDERETA EXTREMEÑA

INGREDIENTES

- 1 kg. de carne de delantero, cabrito o cordero
- 1 hígado de estas reses
- 100 c.c. de aceite
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos
- 200 grs. de cebolla
- 100 grs. de tomate
- 1 vaso de vino tinto
- 1 cucharada de harina
- 1 cazo de caldo
- Sal
- Pimienta
- Perejil

En la Olla MAGEFESA, se fríe en aceite los ajos, ponemos los trozos de cordero y el hígado y doramos todo, una vez dorado reservamos el hígado.

A los trozos de carne, le añadimos la cebolla picada, el laurel, cuando la cebolla empieza a dorarse, ponemos el pimentón y el vino.

Se añade la harina, rehogamos y tiramos el caldo o agua.

Cerramos la Olla, contamos el tiempo correspondiente.

Apartamos la Olla del fuego y dejamos que pierda todo su vapor de forma natural y abrimos.

Hacemos un majado de la pimienta, ajo frito, aceite y el pimiento morrón, incorporamos el hígado y lo machacamos muy bien, juntamente con lo demás.

Se diluye con un poco de salsa del cordero y la añadimos por encima al resto, finalmente espolvoreamos el perejil

12 MINUTOS

CORDERO A LA PASTORA

INGREDIENTES

- 800 grs. de cordero de la parte delantera
- 100 c.c. de aceite
- 200 grs. de patatas pequeñas
- 1/4 de leche
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- 1 vaso de vino blanco seco
- Sal
- Pimienta
- Clavo
- Hierbas aromáticas
- Vinagre

Troceado el cordero, se untan los trozos con un majado que se ha hecho en un mortero con la pimienta, clavo, ajo, sal, vino blanco y vinagre.

En este mojado dejamos macerar durante 2 horas los trozos de cordero.

En la Olla ponemos el aceite, una vez caliente se fríen, sin que se doren, los trozos de cordero, añadimos las hierbas aromáticas. Después, ponemos la harina y seguimos revolviendo, incorporamos la leche y las patatas.

Cerramos la Olla, contamos 12 minutos. Pasado ese tiempo descomprimos y abrimos la Olla.

Comprobamos si la salsa esta ligera, se deshacen unas patatas y la engordamos, espolvoreamos el perejil por encima y listo para servir.

12 MINUTOS

CHILINDRON DE CORDERO

INGREDIENTES

- 1 kg. de cordero
- 100 c.c. de aceite
- 75 grs. de jamón
- 150 grs. de cebolla
- 100 grs. de tomate
- 50 grs. de almendra molida
- 4 Pimientos
- 2 Dientes de ajo
- Sal
- Pimienta
- Agua
- Vino tinto

En la Olla MAGEFESA ponemos el aceite, añadimos los ajos y los doramos, incorporamos la carne y la freímos previamente troceada en trozos normales. Cuando están dorados, se espolvorea la sal y la pimienta en polvo.

Se añaden los trozos de jamón curado y una cebolla regular muy picadita. Cuando veamos que la cebolla empieza a tomar color, se ponen pimientos frescos o de lata (en la proporción de uno por comensal); también pueden ser verdes y cortados en tiras.

Pasado un rato, se añade como 100 gr. de tomate pelado o de lata y se rehoga todo. Añadimos un poco de agua y otro tanto de vino tinto y se espolvorea la almendra molida.

Cerramos la Olla, contamos el tiempo correspondiente.

Pasado ese tiempo descomprimos y abrimos la Olla. Tendremos a nuestra disposición un plato pleno de sabor y aromas.

16 MINUTOS

ESTOFADO DE CORDERO

INGREDIENTES

- 700 grs. de cordero troceado
- 750 grs. de patatitas tiernas
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 2 tomates
- 1 vaso de vino blanco
- 100 c.c. de aceite
- Laurel
- Tonillo
- Perejil

Ponemos en la Olla el aceite, añadimos la cebolla bien picadita, la zahanoria en radajas, los tomates limpios y troceados, los aromas, los dientes de ajo y los trozos de cordero, rehogamos bien.

Una vez bien rehogado añadimos el vaso de vino blanco, las patatas y un poco de agua.

Cerramos la Olla, le dejamos el tiempo indicada en la receta y pasado este, dejamos descomprimir y abrimos.

Comprobamos el punto de sal y servimos.



10 MINUTOS

MANOS DE CORDERO CON RABO

INGREDIENTES

- 10 patas de cordero
- 1 kg. de rabo de vaca
- 1 cebolla
- 2 puerros
- 2 tomates
- Pimientos choricero
- 2 pimientos morrones
- Aceite
- guindilla
- Sal
- Agua

Ponemos en la Olla, el agua, los puerros limpios, las manitas de cordero y el rabo cortado en trozos.

Cerramos la Olla dejamos cocer el tiempo indicado, pasado este, descomprimimos y abrimos. Retiramos el caldo y las manitas y el rabo.

Asamos los pimientos morrones, los pelamos y los cortamos en tiras.

En la Olla, ponemos un copo de aceite, los tomates pelados y sin pepitas, la guindilla y la sal, rehogamos todo bien.

Una ves todo bien pochado, pasamos todo por un pasapurés MAGEFESA y, añadimos la carne de los pimientos choriceros y las manitas de cordero, el rabo y las tiras de los pimientos morrones.

Dejamos unos minutos al fuego, que se mezclen los sabores y lista para servir.

15 MINUTOS

PIERNA DE CORDERO

INGREDIENTES

- 1 kg. de pierna de cordero
- 4 dientes de ajo
- Romero o tonillo
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- 1 vasito de brandy

Troceamos los dientes de ajo, hacemos varios cortes sobre la pierna de cordero y introducimos trozos de ajo.

Ponemos en la Olla un poco de aceite, lo calentamos, incorporamos la pierna de cordero y la doramos por los dos lados, añadimos el vasito de brandy.

Cerramos la Olla, contamos el tiempo indicado, dejamos descomprimir y abrimos.

Dejamos nuevamente que se dore un poco y lo servimos.

La acompañaremos con una buena ensalada de lechuga y cebolleta.

