

4 recetas con Ternera Gallega y Ternasco de Aragón

[“Carnes con estilo”](#), programa de promoción cuyo fin es el reconocimiento de los sellos de calidad europeos, se suma a las recomendaciones de las autoridades sanitarias españolas y anima a todos a permanecer en casa por el bien común.

Sin embargo, quedarse en casa no significa no poder disfrutar de almuerzos y cenas sabrosas y nutritivas gracias a las carnes frescas que las IGP [Ternasco de Aragón](#) y [Ternera Gallega](#) distribuye en sus puntos de venta habituales.

Ambas IGP ofrecen un amplio abanico de cortes, desde los más clásicos como el entrecot de Ternera Gallega o el costillar de Ternasco de Aragón, hasta otros menos habituales como el Tournedó, el Filete de pierna o los Churrasquitos en el caso de Ternasco de Aragón o el filete de vacío, la bavette o el filetón de contra en el caso de Ternera Gallega.

Se trata de cortes versátiles, económicos y muy fáciles de preparar para disfrutar de este tiempo en la cocina con estas jugosas y sabrosas carnes frescas de cordero y ternera.

Por eso, y para poder disfrutar de la calidad de estas carnes avaladas por el marchamo europeo de **Indicación Geográfica Protegida**, ambas IGP ofrecen esta batería de recetas “con estilo”, para disfrutar y divertirse cocinando en casa, probar nuevas recetas y compartir con la familia (o a solas).

Hay platos para todos los gustos, desde preparaciones sencillas para los que, aun en confinamiento, no tienen un minuto que perder y elaboraciones más sofisticadas con las que pasar un buen rato en la cocina y darse un merecido homenaje. ¡A cocinar!

Entrecot de Ternera Gallega a la plancha y verduritas al

tomillo



- 4 entrecots de 300 gr de Ternera Gallega IGP
- 4 setas
- 4 láminas de calabacín
- 1 cebolla morada cortada
- 2 tomates medianos
- 4 espárragos verdes
- Sal y pimienta negra recién molida
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Tomillo fresco

Atemperar media hora. Añadir Aceite de oliva y pimienta molida. En una sartén tipo parrilla dorar los entrecots primero por los lados todo alrededor y luego un par de minutos por cada cara. Añadir sal gruesa por las caras ya doradas. Reposar 5 minutos. Poner las verduras laminadas en la misma parrilla mientras se salpimentan directamente en la plancha y

añadir un poco de tomillo fresco. Añadir sal y pimienta. Para emplatar, trincar la carne en láminas y acompañar de las verduras a modo de milhojas y una ramita de tomillo fresco.

Escalopines de Ternera Gallega con alcaparras y limón

Ingredientes:

- 800 gr de filetes de cadera, babilla o tapa de Ternera Gallega IGP
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil
- 0,1 L de vino blanco ribeiro
- 75 gr mantequilla
- 70 gr alcaparras
- 3 limones
- Sal
- Pimienta negra

Cortar los filetes de ternera en pequeños escalopines de 50 gr cada uno. Adobar unas horas con el ajo picado, la mitad del perejil y el vino blanco. En una sartén amplia añadir la mantequilla y cuando haya derretido, dorar rápidamente los escalopines vuelta y vuelta añadiendo sal y pimienta al gusto. Retirar del fuego y añadir a la sartén las alcaparras, el zumo de los limones y el resto del perejil picado. Devolver la sartén al fuego y dar un hervor rápido al conjunto removiendo bien para que se impregnen bien los filetes de carne. Servir inmediatamente con el jugo de la sartén y unas hojas de perejil fresco.

Costillar de Ternasco de Aragón IGP asado a la sidra con manzanas



Ingredientes:

- 1 costillar entero de Ternasco de Aragón IGP cortado en dos trozos iguales
- 3 manzanas Golden de buen tamaño
- 1 botella de sidra
- 4 o 5 piezas de anís estrellado
- Sal, laurel y pimienta negra

Salpimentar el costillar por todas las caras, untar la piel con unas gotas de AOVE y meter al horno ya caliente a 150°C durante 45 minutos. Pelar las manzanas y cortar cada una en 4 gajos. Las pieles y los corazones los guardaremos. A los 45 minutos de estar el costillar en el horno, añadir a la bandeja las peladuras y los corazones de las manzanas, el anís estrellado y regar con media botella de sidra. Dejarlo en el horno otros 30 minutos. Pasado ese tiempo, nada más sacar la bandeja, añadir un par de cucharadas de agua y volcar todo el contenido de la bandeja (jugos y peladuras) en un cazo. Añadir

a este mismo cazo la media botella de sidra restante y poner al fuego fuerte hasta que se reduzca el líquido a la mitad. Triturar todo el jugo, rectificarlo con una pizca de sal y una cucharadita de azúcar y pasar por un colador fino. Cortar el costillar en 8 trozos y colocar en la bandeja del horno de nuevo. Extender los 12 gajos de manzana y meter al horno durante otros 15 minutos. Al sacar del horno, volcar en la bandeja la salsa de sidra y servir a cada comensal 2 trozos de costillar, 3 gajos de manzana, salsa al gusto y decorar con una estrella de anís.

Hamburguesa de Ternasco de Aragón IGP con puerro confitado en mantequilla y mayonesa de cacahuets

Ingredientes:

- 4 hamburguesas (150 gr) de Ternasco de Aragón IGP
- 4 panes de hamburguesa
- 4 cucharadas soperas de mayonesa
- 6 cucharadas soperas de cacahuets fritos y salados
- 1 puerro
- 2 cucharadas de mantequilla
- Brandy (opcional)
- Sal, pimienta negra, orégano y curry

Para confitar el puerro en la mantequilla, lavar bajo agua fría y lo cortar en medias rodajas muy finas. Escurrir y poner a fuego muy suave con mantequilla en una sartén tapada durante 15 minutos, dándole vueltas para que no se agarre. Salpimentar y dejar reposar. Para la mayonesa, triturar 5 cucharadas de cacahuets y mezclar con la mayonesa de forma homogénea. Picar la cucharada de cacahuets restante para añadirle un poco picado al final. Marcar la hamburguesa a la plancha unos 4 minutos por cada cara para dejarla jugosa en el centro. Colocar puerro al gusto sobre la base de cada pan de hamburguesa. Colocar encima la hamburguesa, y espolvorear de orégano y de cacahuete picado al gusto. Colocar un poco de

mayonesa de cacahuete y acabar con un poco de curry. Servir acompañado de unas buenas papas fritas.