

Las caras culinarias del vacuno

Efeagro

La carne de vacuno es una de las más codiciadas y de mayor prestigio en las artes culinarias, lo que la convierte en un objeto de experimentación con el que muchos chefs plantean nuevas fórmulas

La carne de vacuno es una de las más codiciadas y de mayor prestigio culinario, lo que la convierte en un objeto de experimentación con el que muchos chefs plantean nuevas fórmulas que sacan partido a todas sus posibilidades [gastronómicas](#), a todas las caras y cortes del producto.

El cocinero [Javier Aranda \(Gaytán\)](#) es uno de los apasionados de esta carne y asegura a Efeagro que el vacuno tiene un “protagonismo importante” en su carta.



Las caras culinarias del vacuno Javier Aranda (Gaytán)

Los platos los trabaja por temporada y ahora en verano está muy presente una costilla que marina al doble de sal que de azúcar durante una hora, para luego lavarla y envasarla al vacío.

Una cocción a 64 grados durante un tiempo prolongado es el paso previo para el deshuese de ese costillar, que se acompañará con un licuado emulsionado de espinaca, zanahoria y salsa *“demiglace”*.



Coca de tendones de ternera con berberechos en La Tasquería.

La Tasquería

El solomillo, parte noble del vacuno, se deja tratar en la cocina de Aranda a la sal, con 400 gramos en sal gorda y al que aplica una cocción de 14 minutos a 200 grados en el horno. Una vez hecha, se retira la costra de sal y queda una carne rosada por dentro y sellada por fuera para **que los jugos interiores no se pierdan**, según detalla el cocinero.

Todo ello, acompañado con crema de zanahoria, una lactonesa de vainilla y una emulsión de estragón y polvo de frambuesa deshidratada, para demostrar que en el mundo del solomillo no está aún todo dicho.

La carne de raza rubia gallega es esencial para estas creaciones, aunque según señala también opta por la ternera blanca para los jarretes.

El mundo de la casquería

Aunque la casquería a veces “*cueste*” por su textura o sabor, **Javi Estévez (La Tasquería)** se ha propuesto darle la

vuelta a esa premisa para que la experiencia con la lengua, los tendones, las mollejas o el hígado de ternera sea única y sorprendente entre los más reacios.

Lleva desde 2015 innovando en su restaurante especializado en casquería en Madrid y las recetas de vacuno marcan impronta entre sus paredes.



Cartelería de la campaña gastronómica “Fans del vacuno. Muy fans de lo nuestro”./Provacuno

El objetivo es “disimular”, explica, los sabores o presentaciones para “la gente a la que no le gustan” este tipo de cortes, y así conseguir que finalmente disfruten la experiencia gastronómica.

La lengua de ternera la filetea, muy fina, y la acompaña de una ensalada en escabeche, mientras que las mollejas se presentan en lasaña para “disimular” su aspecto.

Los tendones también los aprovecha Estévez, quien por ejemplo los usa para hacer una base de focaccia crujiente con berberechos.

Para los callos de ternera, apuesta por su presentación tradicional, acompañados de un guiso con patas, morro, tendones, chorizo, morcilla y jamón.

El hígado de ternera lo marina y lo envasa al vacío para posteriormente cocinarlo al vapor, laminarlo y elaborar una ensalada con helado de mostaza; y el corazón de ternera, también marinado, se corta en tacos para insertarlos en una brocheta.

La cuestión es “*coger los productos y darles una vuelta de tal forma que a la gente no le genere rechazo*”, señala.

Los fans del vacuno

Desde la Interprofesional de la carne de vacuno ([Provacuno](#)) ,

mantienen la campaña *"Fans del Vacuno. **Muy fans de lo nuestro**"*, que pone el énfasis en la cuestión gastronómica en torno al producto.

Proponen recetas fáciles, de cocina casera, o especiales e incluso para niños; algunas tan llamativas como la entraña de vacuno con chimichurri de Julius o el ravioli de carrillera con puré de patatas.

Las berenjenas rellenas de carne de vacuno, los filetes rusos rellenos de mozzarella, el carpaccio de **ternera y parmesano** o clásicos como el cachopo son algunas de las propuestas de este menú que da una idea de la versatilidad que una ternera o una vaca pueden tener en el plato y para deleite de los paladares más exigentes.