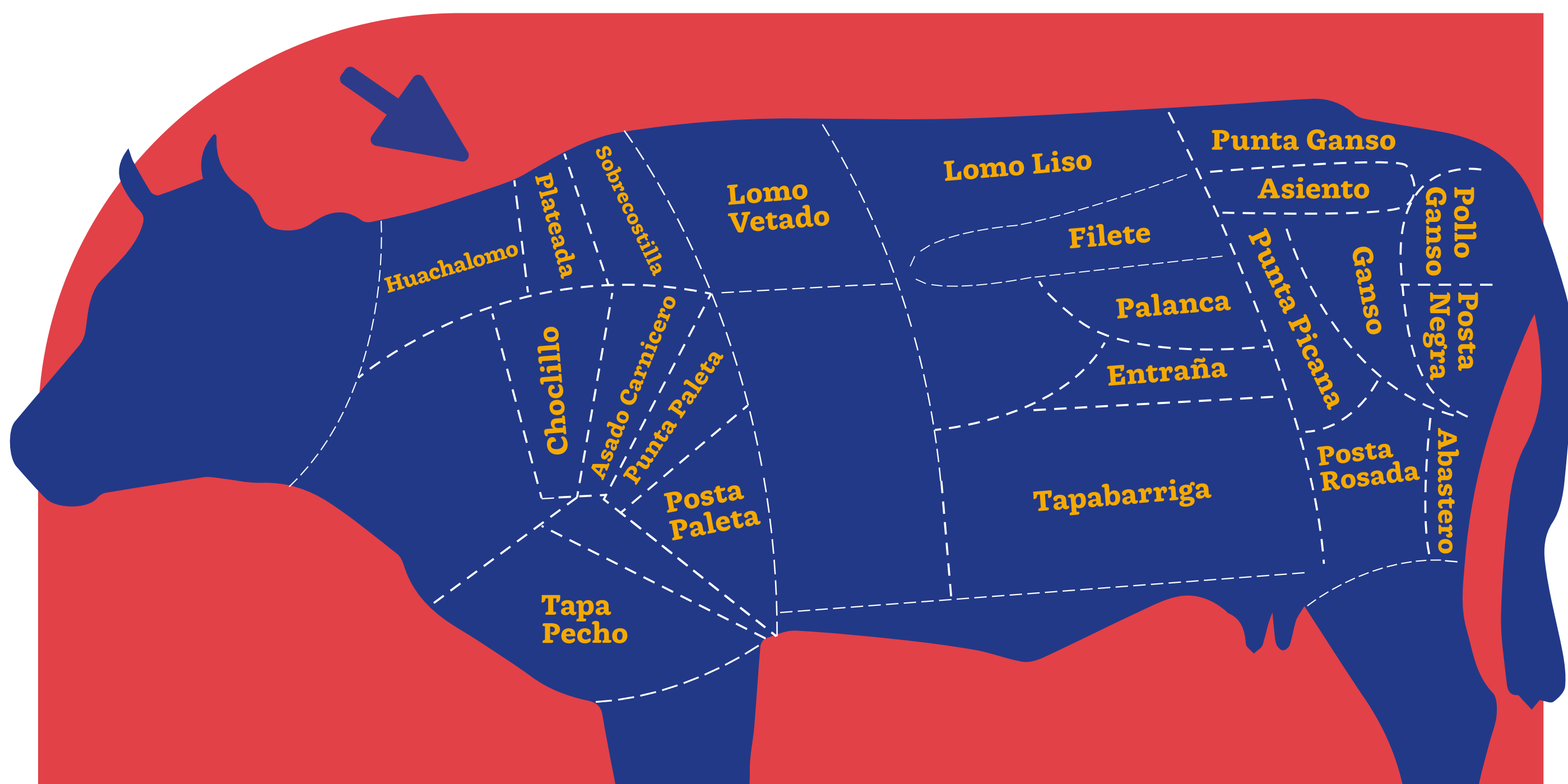




Manual para preparaciones de cortes

Haz click en cada corte
y te enseñamos cómo prepararlo



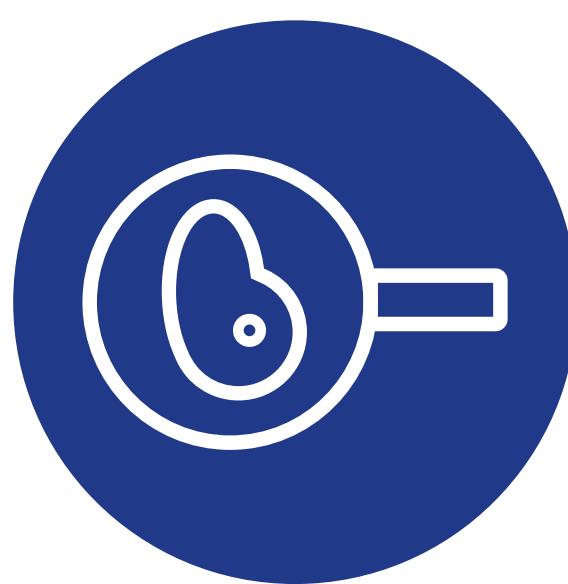
¡O elige tu método de preparación!



Parrilla



Horno



Sartén



Olla

**¡Sorprende con
nuestras recetas
esta Navidad!**

Ver recetas aquí





Parrilla



★ Preparaciones recomendadas:



Huachalomo



Abastero



Punta de Paleta



Lomo Vetado



Lomo Liso



Punta Picana



Punta de Ganso



Entraña



Tapabarriga



Asado Carnicero



Sobrecostilla



Palanca





Horno



★ Preparaciones recomendadas:



Posta Paleta



Filete



Plateada





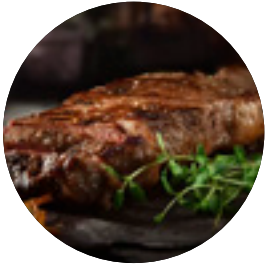
★ Preparaciones recomendadas:



Asiento



Posta Rosada



Posta Negra



Olla



★ Preparaciones recomendadas:



Choclillo



Ganso



Pollo Ganso



Tapapecho





Huachalomo



Limpia el exceso de grasa y fascia o telita que trae normalmente el corte.

Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego alto y luego sellar por un lado y salar una vez aparezcan gotas de jugo en la superficie. Luego de 30 voltear y cocinar por otros 30 minutos para lograr un $\frac{3}{4}$ perfecto para este corte.



Marinar: Con sal, pimienta, y especias a gusto por 1 hora.

Dorar: Dora en sartén caliente con aceite.

Cocción Lenta: Transfiere a una olla con verduras (cebolla, zanahorias, apio), caldo y media taza de vino tinto. Cocina en olla a fuego bajo por 2-3 horas.

Servir: Desmenuza o corta en trozos.



Corta en trozos delgados tipo bistec o churrasco, para un plato con acompañamientos o un buen sándwich.

Adobar: Con sal, ajo, pimienta y especias.

Cocinar: Precalienta el sartén a fuego alto. Cocina por 7-8 minutos por lado y listo.



Preparación Recomendada.





Abastero



Limpia el exceso de grasa y fascia o telita que trae normalmente el corte.

Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego alto y luego sellar por un lado y salar una vez aparezcan gotas de jugo en la superficie. Luego de 25 minutos voltear y cocinar por otros 20 minutos para lograr un $\frac{3}{4}$ perfecto para este corte.



Marinar: Con sal, pimienta, y especias a gusto por 1 hora.

Cocinar: En una fuente para horno, poner la carne sobre una cama de cebolla, zanahoria y las verduras que te gusten. Precalienta el horno a 180°C. Cocina por 30-40 minutos.

★ Preparación Recomendada.



Punta de Paleta



La mejor forma de hacer este corte a la parrilla, es sacándole las telas o fascias superficiales y el gran nervio ubicado en el centro. Así obtendrás dos Flat Iron o cortes delgados y largos.

Sazonar: Frota con sal gruesa y pimienta.

Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego medio-alto. Cocina por 20 minutos, volteando ocasionalmente.



Sazonar: Frota con sal gruesa y pimienta.

Sellar: Sella en sartén caliente por 4-5 minutos por lado.

Cocinar: Precalienta el horno a 180°C. Corta en medallones de 3-4 cms y sobre una cama de cebolla, zanahoria y pimentones, cocina por 1-1.5 horas volteando ocasionalmente.



Sazonar: Corta en medallones de 3 – 4 cms . Frota con sal gruesa y pimienta.

Cocinar: Precalienta la sartén a fuego medio-alto. Cocina por 7-8 minutos por lado.



Preparación Recomendada.





Posta Paleta



Sazonar: Frota con sal gruesa y pimienta.
Sellar: Sella en sartén caliente por 4-5 minutos por lado.
Cocinar: Precalienta el horno a 180°C. Cocina por 1-1.5 horas.



Cortar en trozos delgados tipo bistec o churrasco, para un plato con acompañamientos o un buen sándwich.
Adobar: Con sal, ajo, pimienta y especias.
Cocinar: Precalienta el sartén a fuego alto. Cocina por 7-8 minutos por lado y listo.

★ Preparación Recomendada.



Lomo Vetado



Sazonar: Frota toda la pieza con sal gruesa, pimienta y aceite de oliva.

Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego medio-alto. Sella por 4-5 minutos por lado. Baja a fuego medio y cocina por 1 hora 15 minutos por el lado con más grasa y luego voltear y cocinar por 1 hora más.



Sazonar: Frota todo el corte con sal gruesa, pimienta y aceite de oliva.

Sellar: Sella en sartén caliente por 4-5 minutos por lado.

Cocinar: Precalienta el horno a 200°C. Cocina en el horno por 15 minutos a temperatura alta y luego a 180° 40-45 minutos.



Sazonar: Corta en bifes de 4 cms de espesor, luego seca cada corte con papel absorbente y luego frota con sal gruesa, pimienta y aceite de oliva.

Cocinar: Precalienta la sartén a fuego medio-alto. Cocina por 4-5 minutos por lado para sellar.

Para dar más sabor, una vez sellado cada bife, puedes agregar unos cubos de mantequilla y una ramita de romero, tomillo y dientes de ajo. Una vez derretida la mantequilla, bañar los bifes en esta salsa.

Bajar el Fuego: Cocina a fuego medio hasta alcanzar el punto deseado.



Preparación Recomendada.





Lomo Liso



Sazonar: Sin llegar a la carne, trinchas en forma de rombo toda la capa de grasa, así evitarás que el corte se encoja una vez se empieza a asar. Salpimenta todo el corte y si te gusta, dale un toque de merkén.

Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego alto. Sella cada lado por 3-4 minutos. Baja a fuego medio y cocina 55 minutos por el lado de la grasa y luego otros 35 minutos por el lado de la carne.



Sazonar: Salpimenta todo el corte y si te gusta, dale un toque de merkén.

Sellar: Sella en sartén caliente por 3-4 minutos por lado.

Cocinar: Precalienta el horno a 180°C. Cocina por 1 hora, dándolo vuelta cada 30 minutos.



Sazonar: Corta en bifes de 4 cm de espesor, luego seca cada corte con papel absorbente y luego Salpimenta a gusto.

Cocinar: Precalienta la sartén a fuego alto. Sella cada lado por 3-4 minutos. Baja a fuego medio y cocina 10-15 minutos más. Para dar más sabor, una vez sellado cada bife, puedes agregar unos cubos de mantequilla y una ramita de romero, tomillo y dientes de ajo. Una vez derretida la mantequilla bañar los bifes en esta salsa.

★ Preparación Recomendada.



Punta Picana



Sazonar: Frota toda la pieza con sal, pimienta y aceite.

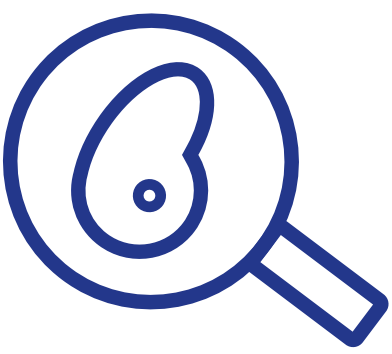
Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego medio. Cocina por unos 60-90 minutos por lado para término medio. Después de reposar, cortar en rebanadas finas.



Sazonar: Frota con sal, pimienta y aceite.

Cocinar: Precalienta el horno a 180°C. Cocina en el horno por 40-50 minutos, dando vuelta cada 20 minutos.

Después de reposar cortar en rebanadas finas.



Corta en bifes de 4 cms de espesor, luego seca cada corte con papel absorbente y luego Salpimenta a gusto.

Cocinar: Precalienta la sartén a fuego alto. Sella cada lado por 3-4 minutos. Baja a fuego medio y cocina 10-15 minutos más.

Para dar más sabor, una vez sellado cada bife, puedes agregar unos cubos de mantequilla y una ramita de romero, tomillo y dientes de ajo. Una vez derretida la mantequilla bañar los bifes en esta salsa.



Preparación Recomendada.





Punta de Ganso



Corte ideal para hacer en un spiedo o kanka.

Sazonar: Sin llegar a la carne, trinchas en forma de rombo toda la capa de grasa, así evitarás que el corte se encoja una vez se empieza a asar. Sala abundantemente el lado de la grasa y agrega pimienta recién molida.

Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego medio-alto. Cocina por 40 minutos por el lado de la grasa, volteando ocasionalmente hasta completar 90 min o hasta alcanzar tu punto favorito. Antes de servir, rectifica el punto de sal.

Idealmente considera trozos de algún árbol frutal para el fuego y así obtener un ahumado suave y exquisito para este corte.



Sazonar: Sin llegar a la carne, trinchas en forma de rombo toda la capa de grasa, así evitarás que el corte se encoja una vez se empieza a cocinar. Sala por el lado de la grasa y agrega pimienta, ajo picado y otras yerbas a gusto.

Cocinar: Precalienta el horno a 200°C. Cocina por 30 minutos con la grasa hacia arriba y luego otros 30 minutos.



Corta en bifés de 4 cms de espesor, luego seca cada corte con papel absorbente y luego salpimenta a gusto.

Cocinar: Precalienta la sartén a fuego alto. Sella cada lado por 3-4 minutos. Baja a fuego medio y cocina 10-15 minutos más.

Para dar más sabor, una vez sellado cada bife, puedes agregar unos cubos de mantequilla y una ramita de romero, tomillo y dientes de ajo. Una vez derretida la mantequilla bañar los bifés en esta salsa.

★ Preparación Recomendada.



Entraña



Marinar: Con jugo de limón, ajo picado, perejil, sal y pimienta por 1 hora.
Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego alto. Cocina por 3-4 minutos por lado.
Descansar: Reposa unos minutos antes de cortar en tiras finas, siempre procurando cortar en contra de la fibra para una mayor sensación de ternura.



Marinar: Con jugo de limón, ajo picado, perejil, sal y pimienta por 1 hora.
Cocinar: Precalienta la sartén a fuego alto. Echa un chorro de aceite de oliva, espera a que esté bien caliente y cocina por 3-4 minutos por lado.
Descansar: Reposa unos minutos antes de cortar en tiras finas, siempre procurando cortar en contra de la fibra para una mayor sensación de ternura.

★ Preparación Recomendada.





Asiento



Sazonar: Frota con sal, pimienta y un poco de aceite.
Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego medio-alto. Cocina por 45-60 minutos girando la carne cada 20 minutos para un dorado parejo y como resultado un $\frac{3}{4}$.



Sazonar: Frota con sal, pimienta y un poco de aceite.
Cocinar: Precalienta el horno a 220°C. Cocina en una fuente con 1 taza de vino tinto, tapada con papel aluminio a 180°C por 120 - 180 minutos. Revisando el punto cada 40 minutos.



Cortar en trozos delgados tipo bistec o churrasco, para un plato con acompañamientos o un buen sándwich.
Adobar: Con sal, ajo, pimienta y especias.
Cocinar: Precalienta el sartén a fuego alto. Cocina por 7-8 minutos por lado y listo.
Como dato adicional, el asiento queda exquisito en preparaciones al disco y anticuchos.

★ Preparación Recomendada.



Tapabarriga



Corte ideal para hacer en un spiedo o kanka.

Marinar: Con sal, pimienta, merkén, ajo y hierbas por 1 hora.

Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego medio-bajo. Cocina lentamente por 60 a 90 minutos, volteando ocasionalmente. Idealmente considerar trozos de algún árbol frutal para el fuego y así obtener un ahumado suave y exquisito para este corte. Reposa antes de cortar en tiras.



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.

Sellar: Sella en sartén caliente por 4-5 minutos por lado.

Cocinar: En una fuente para horno, poner la carne sobre una cama de cebolla, zanahoria y las verduras que te gusten. Precalienta el horno a 220°C y luego cocina a 180° por 90-120 minutos.



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.

Cocinar: Precalienta la sartén a fuego medio-alto. Cocina por 5-7 minutos por lado.

Cocción Lenta: Transfiere a una olla con verduras (cebolla, zanahoria, apio y pimentón), caldo y media taza de salsa de tomates. Cocina en olla a fuego bajo por 2-3 horas. Desmenuza o corta en trozos.

★ Preparación Recomendada.



Asado Carnicero



Limpiar el exceso de grasa, fascia o telita que trae normalmente el corte.

Sazonar: Frota con sal gruesa, pimienta y ajo.

Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego medio-bajo. Cocina por 60 minutos, volteando ocasionalmente.



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.

Cocinar: Precalienta la sartén a fuego medio-alto. Cocina por 5-7 minutos por lado.

Cocción Lenta: Transfiere a una olla con verduras (cebolla, zanahoria, apio), caldo y media taza de vino tinto. Cocina en olla a fuego bajo por 2-3 horas.

★ Preparación Recomendada.



Choclillo



Sazonar: Frota con sal gruesa, ajo, romero y pimienta.
Sellar: Sella en sartén caliente por 4-5 minutos por lado.
Cocinar: Precalienta el horno a 180°C. En una fuente previamente aceitada, agrega una taza de vino blanco. Luego tapa con papel aluminio y cocina por 120-160 minutos, girando el corte cada 30 minutos para asegurar un dorado parejo y lograr el punto deseado.



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.
Cocinar: Precalienta la sartén a fuego medio-alto. Cocina por 5-7 minutos por lado.
Cocción Lenta: Transfiere a una olla con verduras (cebolla, zanahoria, apio y pimentón), caldo y media taza de salsa de tomates. Cocina en olla a fuego bajo por 2-3 horas. Desmenuza o corta en trozos.

★ Preparación Recomendada.



Posta Rosada



Sazonar: Frota con sal gruesa y pimienta.
Sellar: Sella en sartén caliente por 4-5 minutos por lado.
Cocinar: En una fuente para horno, poner la carne sobre una cama de cebolla, zanahoria y las verduras que te gusten. Precalienta el horno a 220°C y luego cocina a 180° por 60-90 minutos.



Cortar en trozos delgados tipo bistec o churrasco, para un plato con acompañamientos o un buen sándwich.
Adobar: Con sal, ajo, pimienta y especias.
Cocinar: Precalienta el sartén a fuego alto. Cocina por 7-8 minutos por lado.

★ Preparación Recomendada.



Ganso



Sazonar: Frota con sal gruesa y pimienta.

Sellar: Sella en sartén caliente por 4-5 minutos por lado.

Cocinar: En una fuente para horno, poner la carne sobre una cama de cebolla, zanahoria y las verduras que te gusten. Precalienta el horno a 220°C y luego cocina a 180° por 60-90 minutos.



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.

Luego puedes “mechar” o introducir al corte, bastones de apio, zanahoria y pimentones, además de dientes de ajo.

Cocinar: Precalienta la sartén a fuego medio-alto. Cocina por 5-7 minutos por lado. Transfiere a una olla con verduras (cebolla, zanahorias, apio), caldo y una lata de cerveza. Cocina en olla a fuego bajo por 120 minutos.

Servir: Corta en trozos.



Cortar en trozos delgados tipo bistec o churrasco, para un plato con acompañamientos o un buen sándwich.

Adobar: Con sal, ajo, pimienta y especias.

Cocinar: Precalienta el sartén a fuego alto. Cocina por 7-8 minutos por lado y listo.

★ Preparación Recomendada.



Filete



Primero limpiar o eliminar la fascia o telita que trae normalmente el corte.

Sazonar: Con aceite de oliva, sal gruesa, pimienta, ajo deshidratado y tomillo.

Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego alto. Cocina por 15 minutos por lado para término medio.

Descansar: Reposa antes de cortar.



Marinar: Toda la noche con soya, ajo, pimienta y cilantro.

Sellar: Sella en sartén caliente por 3-4 minutos por lado.

Cocinar: Precalienta el horno a 180°C. Cocina por 25-30 minutos.



Forma medallones de 3 a 4 cm, enrolla con tiras de tocino y fíjalas con un pincho.

Sazonar: Frota con sal gruesa y pimienta.

Cocinar: Precalienta la sartén que se pueda meter al horno a fuego alto.

Cocina por 3-4 minutos por lado para término medio. Luego precalienta el horno a 220° y mete el sartén con los filetes por 4 a 5 minutos por lado y lograrás que queden dorados por fuera y a punto por dentro.

★ Preparación Recomendada.



Plateada



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.
Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego bajo. Cocina lentamente por 2-3 horas, volteando e hidratando ocasionalmente.
Para la hidratación considera una mezcla de $\frac{3}{4}$ de agua tibia, ajo picado, $\frac{1}{2}$ taza de vinagre, sal, tomillo y romero.



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.
Cocción Lenta: Transfiere a una fuente con cama de cebollas, zanahorias y pimentón por 1 hora. Luego agrega vino blanco, tapa con papel aluminio y cocina a fuego bajo de 1 1/2 a 2 horas, hasta obtener el punto deseado.
Servir: Desmenuza o corta en trozos.



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.
Cocinar: Precalienta la sartén a fuego medio-alto. Cocina por 5-7 minutos por lado.
Cocción Lenta: Transfiere a una olla con verduras (cebolla, zanahoria, apio), caldo y media taza de vino tinto. Cocina en olla a fuego bajo por 2-3 horas.

★ Preparación Recomendada.



Palanca



Sazonar: Frota con sal gruesa, orégano y pimienta.
Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego medio-alto. Cocina por 10-15 minutos, volteando ocasionalmente hasta lograr un dorado perfecto.
Servir: Luego del reposo, cortar en tiras delgadas en contra de la fibra.



Sazonar: Frota con sal gruesa y pimienta.
Sellar: Sella en sartén caliente por 4-5 minutos por lado.
Cocinar: Precalienta el horno a 180°C. Cocina por 30 a 45 minutos en una fuente con cama de cebollas y vino blanco.



Sazonar: Frota con aceite de oliva, orégano, sal gruesa y pimienta.
Cocinar: Precalienta la sartén a fuego medio-alto. Cocina por 7-8 minutos por lado.

★ Preparación Recomendada.



Pollo Ganso



Sazonar: Frota con sal gruesa y pimienta.

Sellar: Sella en sartén caliente por 4-5 minutos por lado.

Cocinar: En una fuente para horno, poner la carne sobre una cama de cebolla, zanahoria y las verduras que te gusten. Precalienta el horno a 220°C y luego cocina a 180° por 60-90 minutos.



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.

Luego puedes “mechar” o introducir al corte, bastones de apio, zanahoria y pimentones, además de dientes de ajo.

Cocinar: Precalienta la sartén a fuego medio-alto. Cocina por 5-7 minutos por lado.

Cocción Lenta: Transfiere a una olla con verduras (cebolla, zanahorias, apio), caldo y una lata de cerveza. Cocina en olla a fuego bajo por 120 minutos.

Servir: corta en trozos.



Cortar en trozos delgados tipo bistec o churrasco, para un plato con acompañamientos o un buen sándwich.

Adobar: Con sal, ajo, pimienta y especias.

Cocinar: Precalienta el sartén a fuego alto. Cocina por 7-8 minutos por lado y listo.

★ Preparación Recomendada.



Posta Negra



Sazonar: Frota con sal gruesa y pimienta.
Sellar: Sella en sartén caliente por 4-5 minutos por lado.
Cocinar: En una fuente para horno, poner la carne sobre una cama de cebolla, zanahoria y las verduras que te gusten. Precalienta el horno a 220°C y luego cocina a 180° por 60-90 minutos.



Cortar en trozos delgados tipo bistec o churrasco, para un plato con acompañamientos o un buen sándwich.
Adobar: Con sal, ajo, pimienta y especias.
Cocinar: Precalienta el sartén a fuego alto. Cocina por 7-8 minutos por lado.

★ Preparación Recomendada.



Sobrecostilla



Marinar: Con sal, merkén, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.
Cocinar: Precalienta la parrilla a fuego bajo. Cocina lentamente por 60 a 90 minutos, hidratando y volteando ocasionalmente. Para la hidratación considera una mezcla de $\frac{3}{4}$ de agua tibia, ajo picado, $\frac{1}{2}$ taza de vinagre, sal, tomillo y romero.



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.
Dorar: En sartén caliente con aceite.
Cocción Lenta: Transfiere a una olla con verduras y caldo. Cocina en el horno a 160°C por 2-3 horas. Dando vuelta el corte cada 40 minutos.
Servir: Desmenuza o corta en trozos.



Marinar: Con sal, pimienta, y especias a gusto por 1 hora.
Dorar: En sartén caliente con aceite.
Cocción Lenta: Transfiere a una olla con verduras (cebolla, zanahorias, apio), caldo y media taza de vino tinto. Cocina en olla a fuego bajo por 2-3 horas.

★ Preparación Recomendada.



Tapapecho



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.
Cocinar: Precalienta el horno a fuego bajo. Envuelve cada trozo en papel aluminio con un chorro de cerveza o vino blanco y cocina lentamente durante 2-3 horas, volteando ocasionalmente.



Marinar: Con sal, pimienta, ajo y hierbas por 1 hora.
Dorar: En una sartén caliente con aceite.
Cocción lenta: Transfiere a una fuente con verduras, caldo y media taza de vino blanco. Cocina a fuego bajo 2 a 3 horas, hasta obtener el punto deseado.

★ Preparación Recomendada.



Cortes para lucirte esta Navidad

Elegimos los mejores **cortes PUL** para que no falles esta Navidad. Sigue estos simples pasos para irte a la segura y disfrutar de una noche perfecta.



Aliños y tips navideños:



Aliño de vino tinto y romero
(ideal para lomo vetado o asiento)



Glaseado cítrico y miel
(perfecto para filete o pollo ganso)



Salsa de ciruelas al vino
(acompañamiento clásico navideño)



Manual para preparaciones de cortes





Filete

Medallones de filete con tocino y miel



Ingredientes:

- 4 medallones de filete
- 4 tiras de tocino
- 2 cdas. miel
- 1 cda. mostaza dijon
- 1 pizca de canela
- Sal y pimienta

Paso 1: Envuelve cada medallón con una tira de tocino y sellar. Para lograr un dorado perfecto, sella los medallones en una sartén muy caliente con una fina capa de aceite, 1-2 minutos por lado.

Paso 2: Mezcla miel, mostaza y canela; pincela los medallones.

Paso 3: Hornea 8-10 min a 200°C y sirve caliente.

Paso 4: Precalienta el horno a 200°C.



Manual para preparaciones de cortes



Recetas navideñas



Volver al inicio



Lomo liso

Lomo liso al horno con ajo, mantequilla y frutos secos



Ingredientes:

- 1 trozo de lomo liso (1 kg aprox.) Ideal para 4-5 porciones
- 4 dientes de ajo picados
- 3 cdas. mantequilla
- 2 cdas. nueces o almendras picadas
- Sal gruesa, pimienta, romero

Paso 1: La mantequilla debe estar suave: déjala a temperatura ambiente 15-20 minutos o ablanda 10 segundos en microondas para lograr una mezcla homogénea.

Paso 2: Sella el lomo en sartén muy caliente, 1-2 minutos por cada lado, hasta formar una costra aromática antes de llevarlo al horno.

Paso 3: Hornea 25-30 min a 200°C.

Paso 4: Deja reposar 10 min antes de cortar.



Lomo vetado

Lomo vetado con mantequilla de hierbas



Ingredientes:

- 1 lomo vetado entero (1 kg) Rinde para 4-5 porciones
- 100 g mantequilla
- Perejil, ajo, ralladura de limón
- Sal y pimienta

Paso 1: Deja la mantequilla blanda para trabajarla fácilmente: 15-20 minutos a temperatura ambiente es suficiente.

Paso 2: Sella el lomo vetado en sartén muy caliente para potenciar su grasa natural y lograr un dorado profundo antes del horneado.

Paso 3: Hornea 25 min a 200°C.

Paso 4: Sirve con la mantequilla derretida encima.



Manual para preparaciones de cortes



Recetas navideñas



Volver al inicio



Pollo ganso

Pollo ganso estofado con vino tinto y champiñones



Ingredientes:

- 1 kg de pollo ganso alcanza para 4-5 porciones
- 1 taza vino tinto
- 200 g champiñones
- 1 cebolla
- Sal y pimienta

Paso 1: Sofríe cebolla y champiñones en un sartén.

Paso 2: Junta con la carne el sofrito en una fuente para horno.

Paso 3: Cocina tapado con tapa o papel aluminio, a fuego medio-bajo 160°-170°C durante 1 hora para un resultado tierno y jugoso.

Paso 4: Como sugerencia puedes acompañarlo con puré rústico o arroz cremoso.



Manual para preparaciones de cortes



Recetas navideñas



Volver al inicio



Aliño de vino tinto y romero

(ideal para lomo vetado o asiento)



Ingredientes:

- ½ taza de vino tinto
- 3 dientes de ajo picados
- 2 ramas de romero fresco
- 1 cda. de mostaza Dijon
- Sal y pimienta a gusto

Preparación: Mezcla el vino tinto con el ajo picado, el romero, la mostaza, sal y pimienta. Marina la carne entre 2 a 4 horas antes de cocinar.



Manual para preparaciones de cortes

[Recetas navideñas](#)

[Volver al inicio](#)



Glaseado cítrico y miel

(perfecto para filete o pollo ganso)



- Ingredientes:**
- Jugo y ralladura de 1 naranja
 - 2 cdas. de miel
 - 1 cda. de mantequilla derretida
 - Pimienta negra recién molida

Preparación: Combina el jugo y ralladura de naranja con miel, mantequilla derretida y pimienta hasta lograr un glaseado suave y brillante. Úsalo en la etapa final de cocción de la carne, aplicándolo los últimos 10 minutos para que caramelice sin quemarse. Puedes dar 2 o 3 capas para un acabado dorado y más intenso.



Manual para preparaciones de cortes

[Recetas navideñas](#)

[Volver al inicio](#)



Salsa de ciruelas al vino

(acompañamiento clásico navideño)



- Ingredientes:**
- 1 taza de ciruelas secas sin carozo
 - ½ taza de vino tinto
 - ½ taza de caldo de carne
 - 1 cdta. de azúcar rubia

Preparación: Lleva a una olla las ciruelas, el vino tinto, el caldo y el azúcar. Cocina a fuego medio-bajo hasta que las ciruelas se hidraten y la salsa espese con un brillo profundo. Mantén una cocción lenta para desarrollar sabor. Si prefieres una textura más fina, **procesa ligeramente** si quieres un estilo más rústico, déjala con trozos.



Manual para preparaciones de cortes

[Recetas navideñas](#)

[Volver al inicio](#)

¡Ojo! con estos tips generales:

- 1** Siempre deja el corte a temperatura ambiente, por lo menos 30 minutos antes de cocinarlo, evitando un cambio brusco de temperatura que pueda afectar su ternura.
- 2** Los cortes grandes o gruesos deben sazonarse con sal antes de cocinar. En cambio, las carnes trozadas, bifes o cortes delgados deben sazonarse una vez que estén cocinándose.
- 3** La sal gruesa o la sal fina no implican un mejor resultado; solo depende del gusto de cada uno.
- 4** Mientras más gruesa y grande sea la pieza de carne a cocinar, menor deberá ser la intensidad del calor y mayor el tiempo de cocción. En cambio, los cortes delgados deberán ser expuestos a temperaturas más altas durante un tiempo más corto.
- 5** Para obtener un mejor resultado, una vez terminada la cocción del corte, siempre considera un reposo de entre 5 y 10 minutos antes de cortar. De esta manera, los jugos se distribuirán por toda la pieza y quedará mucho más jugosa.

