



NUEVAS PROPUESTAS CON TERNERA GALLEGA Y TERNASCO DE ARAGÓN PARA SORPRENDER EN ESTAS FIESTAS

- Las IGP Ternasco de Aragón y Ternera Gallega han lanzado al mercado nuevos y succulentos cortes de vacuno y cordero para que puedas darle un toque de sofisticación a tus platos. Y, si eres de los clásicos, no te pierdas estos consejos para conseguir el asado perfecto.

Madrid, 13 de diciembre de 2018.- ¿Cansado de cenar siempre lo mismo en Navidad? ¿Aburrido del mismo asado de todos los años? ¿Harto de patatas panaderas y la misma salsa?

No te preocupes, las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón han lanzado al mercado **nuevos y succulentos cortes de vacuno y cordero** para que puedas seguir disfrutando en estas fiestas de las mejores carnes. Con ellos puedes darle un toque de sofisticación a tus celebraciones y sorprender a tus invitados con preparaciones distintas e innovadoras.

Aunque si eres de los clásicos, de los que no renuncian a una buena paletilla de Ternasco de Aragón o a un buen solomillo de Ternera Gallega por nada del mundo, no hay problema, porque los consejos reguladores de ambas IGP han elaborado fabulosas recetas para todos los gustos a las que puedes acceder en <https://www.carnesconestiloigp.com/recetas-con-estilo/>.

Menú innovador

Para los más atrevidos, la IGP de Ternasco de Aragón recomienda en estas fechas el **Tournedó de Ternasco de Aragón**, fácil de preparar, sabroso y muy resultón a la hora de presentarlo. Se trata de una de las partes más nobles del cordero, ideal para comerlo al punto o punto menos.

Queda perfecto, por ejemplo, marcado a la plancha (4 minutos por cada lado) y acompañado por una salsa preparada en la sartén donde hemos cocinado el tournedó con brandy, nata líquida y mostaza en grano al gusto. O bien pasando los medallones por huevo batido y una picada de frutos secos variados, lo que les dará un aspecto almendrado y un toque crujiente.

Por su parte, la IGP de Ternera Gallega apuesta por preparar un delicioso Tataký de Ternera Gallega con aliño de tomate seco y albahaca para darle un toque oriental a tus celebraciones. Es muy sencillo, se corta la pieza de la **Cadera de Ternera Gallega** en forma de lingotes rectangulares que, una vez salpimentados, se doran en una sartén a fuego fuerte durante 30 segundos por cada lado. Se hace un aliño en mortero con sal Maldon, pimienta negra, 2 dl de aceite de oliva virgen extra, 50 g tomate seco en aceite, un diente de ajo y 12 hojas de albahaca. Se macera la carne con el aliño entre 12 y 24 horas en la nevera y se presenta cortado en lonchas finas con un poco de aliño y unas hojitas de rúcula.

Clásicos que nunca fallan





Pero si lo tuyo son los clásicos, apunta estos consejos de Javier Robles, uno de los cocineros más expertos en carnes de cordero, para elaborar **el perfecto asado de Paletilla de Ternasco de Aragón**. “Mientras precalientas el horno arriba y abajo, sala la paletilla por ambos lados, úntala ligeramente con un poco de aceite y colócala con la piel hacia abajo en una bandeja de horno. Añade unos dientes de ajo y unas ramas de tomillo e introdúcela en el horno a media altura, 150°C arriba y abajo. A los 30 minutos, dale la vuelta y remójala con un chorreón de vino blanco. Después de otros 30 minutos, remoja la paletilla por encima con medio litro de agua. Mantén en el horno 45 minutos más, sumando un total de 1h 45min. Saca la paletilla, termina de cortarla y sírvela con el acompañamiento que quieras”.

Por su parte, el chef Taky, uno de los mayores expertos en el corte y cocinado de la carne de ternera, recomienda el **asado de una pieza grande de Ternera Gallega** para estas fechas, ya que es un “método idóneo para preparar gran cantidad de comida con poco trabajo, manchando poco y sin emplear demasiado tiempo”. Por ejemplo, para unos 10 comensales, este experto opta por la contra, realizando unos cortes en la parte grasa para que el calor del horno penetre bien. Se embadurna la pieza con una película de aceite, sal gorda abundante, pimienta negra, tomillo fresco, dientes de ajo sin pelar para que no se quemen y un poquito de vino blanco para aportar humedad. Se mete al horno a 220 grados y luego se baja a 180 grados durante 45 minutos. Como recomendaciones, Taky apuesta por “atemperar la carne entre una y dos horas antes de cocinarla y elegir un recipiente de horno lo más cercano posible al tamaño de la pieza”.

IGP Ternasco de Aragón

El Ternasco de Aragón es un cordero de menos de 90 días, alimentado con leche materna y cereales naturales hasta alcanzar un peso en canal que oscila entre 8 y 12,5 kg.

Su exigente proceso de crianza y control está regulado desde 1989 por el [Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Ternasco de Aragón](#), lo que supone la distinción de ser la primera carne fresca en España reconocida con una Denominación específica. La IGP Ternasco de Aragón fue amparada por la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida en el año 1996.

Gracias a que todo el proceso de crianza está previamente definido, y a los frecuentes controles que se realizan durante todo ese tiempo, se garantizan unos estándares de calidad óptimos que se traducen en una carne de cordero tierna, sabrosa y saludable —demostrado en varios estudios profesionales publicados—, y cada vez más versátil, para satisfacer a nuevos tipos de consumidores y nuevas formas de consumo.

Como beneficio adicional, el Ternasco de Aragón favorece la economía rural aragonesa, su cultura y medio de vida, manteniendo la población y preservando el medio natural.

IGP Ternera Gallega

[La Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega](#) inicia su labor de control y promoción en 1989. Desde 1996 está reconocida por la Unión Europea, siendo la primera carne de vacuno con control integral y certificado de garantía.

La carne comercializada bajo el amparo de la IGP Ternera Gallega es exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, que proceden de razas autóctonas y sus cruces y que superaron un riguroso programa de control integral.

Son terneros de menos de 10 meses, criados en ganaderías y cebaderos tradicionales, alimentados siguiendo las pautas seculares de la producción de carne en Galicia, con el aprovechamiento de los forrajes propios de la explotación y con concentrados autorizados exclusivamente de origen vegetal. Además en el caso de Ternera Gallega Suprema, la base de su alimentación es la





CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



leche materna como mínimo hasta los 7 meses de edad. La carne se caracteriza por su textura de músculo fino, por su jugosidad, sabor y extraordinaria ternura.

Para más información: Patricia Magaña – 676 50 71 67 – p.magana@gaiacomunicacion.es

