



SORPRENDE CON “CARNES CON ESTILO” ESTAS NAVIDADES

- Las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) Ternera Gallega y Ternasco de Aragón ponen en valor nuevos cortes de vacuno y cordero, versátiles y cómodos de cocinar, con los que triunfar estas navidades.
- Tataki de cadera de Ternera Gallega, Tournedós de Ternasco de Aragón con estofado de setas, Piruleta de bavette de Ternera Gallega rellena de chimichurri de encurtidos o churrasquitos de Ternasco de Aragón con salsa de yogurt y menta son algunas de las propuestas de las “Carnes con estilo” para estas navidades.

Madrid, 5 de diciembre 2019.- Sí, hay vida más allá del solomillo de ternera y la paletilla de cordero... Por eso, las “Carnes con estilo”, la Ternera Gallega IGP y el Ternasco de Aragón IGP, nos brindan nuevos y deliciosos cortes para brillar en estas navidades.

Las dos IGP ofrecen un amplio abanico de cortes fáciles y rápidos de preparar. Piezas aptas para todos los públicos y listas para disfrutar en cualquier ocasión, que hacen más sencillo y cómodo que nunca el consumo de ternera y cordero, 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 de gran versatilidad, tanto culinaria como económica, que hacen que las carnes de ambas IGP estén presentes tanto en los menús diarios como en las grandes celebraciones. Y todo ello manteniendo su gran sabor y jugosidad, cualidades organolépticas que despiden en las carnes certificadas de estas dos Indicaciones Geográficas Protegidas.

Se trata de cortes económicos y muy fáciles de preparar. Piezas que permiten nuevas y sorprendentes elaboraciones para deleitar a tus invitados.

Así lo han demostrado recientemente en un showcooking Javier Rodríguez Ponte “Taky”, cocinero perteneciente al grupo NOVE, que engloba a los principales cocineros gallegos con estrella Michelin; y Javier Robles, presidente de la Asociación de Cocineros de Aragón, también conocido como “Maestro del Cordero”, dos de los más grandes concededores de la Ternera Gallega y el Ternasco de Aragón, respectivamente.

Mano a mano, ambos chefs han preparado cinco propuestas cada uno de “Carnes con estilo”, con piezas menos habituales y asequibles para todos los bolsillos.

El chef gallego ha dado comienzo al showcooking con un potente y delicioso consomé extracto de culata de contra de Ternera Gallega a baja temperatura. Por su parte, el cocinero aragonés ha sorprendido con una reinención del clásico bocata Ternasco de Aragón, envolviendo un pan de pipas con un filete fino de cordero sobre un puré de boniato.

A continuación, Taky ha servido un tataki semifrío de cadera de Ternera Gallega con aceite de oliva virgen extra, tomate seco y albahaca, plato que ha dado paso a los deliciosos y “adictivos” churrasquitos de Ternasco de Aragón con salsa de yogurt y menta.

La calidad de la carne de la IGP Ternera Gallega ha quedado más que patente en las elaboraciones de filete de vacío a la plancha, tan solo servida con sal ahumada, y en la llana de





Ternera Gallega, también a la plancha y condimentada con sal. Se trata de cortes mucho más asequibles que otras piezas de vacuno y que quedan espectaculares con esta sencilla preparación.

Por su parte, los nuevos cortes que la IGP Ternasco de Aragón está promocionando han brillado en dos de las preparaciones del Maestro del Cordero, un carrillón en tartufo envuelto con una fina lámina de calabacín o el jugoso tournedó de Ternasco de Aragón marcado a la plancha en su punto y servido sobre un estofado de setas.

Por último, los asistentes al showcooking han podido disfrutar de una piruleta de bavette de Ternera Gallega rellena de chimichurri de encurtidos y un crujiente costillar al horno de Ternasco de Aragón con manzanas a la sidra. Dos platos para triunfar estas navidades.

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 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

