

Guía de Cortes



DE LA CARNE DE CORDERO Y LECHAL





INTRODUCCIÓN

CONTEXTO DEL CORDERO EN ESPAÑA

La carne de cordero lleva siglos formando parte de nuestra cultura culinaria. Es una de las carnes rojas más estimadas por la naturalidad de su origen y su textura, tierna y jugosa. Sin embargo, pese a ser una carne deliciosa y muy apreciada por su intenso sabor, la tomamos en contadas ocasiones.

El cordero y el lechal son la carne favorita de los españoles para protagonizar las comidas y cenas familiares en momentos de celebraciones y de festividad. El consumo de esta carne se ha limitado a las celebraciones y por eso, no la barajamos como una opción más para cocinar fuera de estas fechas.

Éste es el principal motivo por el que, desde hace diez años, el consumo de cordero y lechal ha registrado pérdidas sistemáticas, acumulando un descenso en las ventas de más del 40%.

Para acabar con esta situación, Interovic ha puesto en marcha la campaña de promoción más importante de su historia: Un programa

européo de 3 años –Desde 2015 a 2018– que cuenta con el apoyo económico de la Unión Europea –dos millones de euros– y el Gobierno de España, a través del Magrama –un millón de euros–.

El objetivo de este proyecto es darle una nueva vida al producto, adaptándolo a las actuales necesidades del consumidor y haciéndolo más versátil y atractivo. Para ello, se introducirá en el mercado siete nuevos cortes y tres elaborados de carne de cordero y lechal, más pequeños y fáciles de cocinar.

“Vuelve a disfrutar de la carne” será el mensaje con el que esta campaña tratará de cautivar al mayor número de consumidores posible. En su plan de acciones, cuenta con un spot televisivo que se emitirá en prime time y acciones de formación que se realizarán paralelamente a más de 15.000 carniceros de todo el país, que se convertirán en los mejores prescriptores para incluir estos nuevos cortes y presentaciones en la dieta diaria de los españoles.

¿POR QUÉ UNA GUÍA DE NUEVOS CORTES?

Ante esta situación, Interovic se encontró con la necesidad de modernizar el producto y romper con la estacionalidad de la demanda. El propósito de esta campaña es adaptar el producto a las nuevas necesidades de los clientes y hacerlo más versátil; se pretende despertar en la mente del consumidor nuevas oportunidades de consumo de la carne de cordero y lechal. Para ello, se han presentado siete nuevos cortes y tres elaborados mucho más sencillos y cómodos de cocinar que abran a esta carne las puertas a la dieta cotidiana y no limiten su consumo a las fechas de festividad.

Los cortes sugeridos son porciones mucho más pequeñas de las que estamos acostumbrados a encontrar y por lo tanto, son más rápidas y fáciles de cocinar y más saludables ya que tienen menos grasa.

Era necesario ampliar el abanico de posibilidades de esta carne tanto por el consumidor, ya que el 40% afirma que compraría cordero en más ocasiones si encontrase más presentaciones de éste, como por el carnicero, porque era preciso sacar el máximo partido a la canal.

Por lo tanto, esta guía no sólo busca modificar tendencias en el consumo, sino también ayudar a los profesionales del sector a sacar una mayor rentabilidad de la canal de cordero.





TIPOS DE CORDERO Y DIFERENCIAS

Existen 3 tipos de cordero diferentes que se clasifican en función de la edad que tiene el animal:

Lechal:

Es un cordero que no supera el mes y medio de vida. Se alimenta sólo de leche, de ahí su nombre. Su peso ronde unos 8 kilos y su carne, de un color rosa pálido, presenta muy poca grasa.

Recental:

Concierne a los corderos que tienen un máximo de 3 meses de edad. Su alimentación, además de leche, incluye también pienso o pasto. El cordero recental llega a pesar un máximo de 13 kilos.

Pascual:

Se trata de un cordero que tiene entre 4 y 12 meses de edad. Una vez alcanzada esta edad, el cordero pascual sólo se alimenta de hierba y de pasto.

CORTES PRIMARIOS Y SUS USOS TRADICIONALES

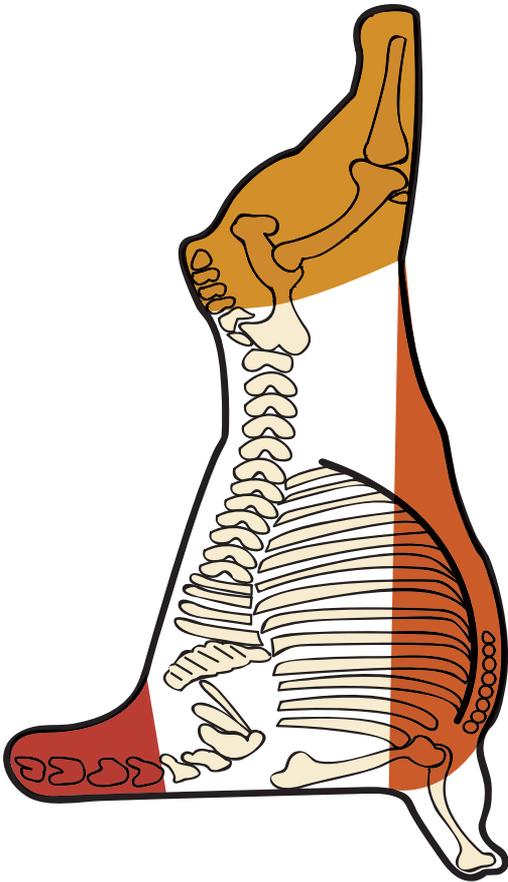
Pierna, paletilla, jarrete, cuello, costillar, bajo o falda. Estos eran los cortes de cordero y lechal que existían hasta la fecha. Unos cortes de tamaño considerable que, precisamente por ser más grandes, limitan su consumo a fechas señaladas en las que nos esmeramos más en la cocina y somos más personas en la mesa.

El abanico de posibilidades para cocinar esta carne se cierra, por lo general, a dos opciones –al horno o a la brasa chuleteado– por la complejidad que presentan estas piezas y el tiempo de elaboración que requieren.

LA CANAL



NUEVOS CORTES



Índice

CORTES DE PIERNA

Carne de lechal

- 1 Medallones

Carne de recental-pascual

- 2 Filete de pierna
- 3 Tournedó

CORTES DE FALDA

Carne de recental-pascual

- 4 Churrasco
- 5 Churrasquitos

CORTES DE CUELLO

Carne de lechal-recental-pascual

- 6 Filete de carrillón
- 7 Collares

RECORTES Y CARNE PICADA DE PIERNA, CUELLO Y FALDA

Carne de lechal-recental-pascual

- 8 Pincho moruno
Brocheta
Hamburguesa

LECHAL > PIERNA > MEDALLONES

MEDALLONES

PIERNA DE LECHAL

Rodajas sin hueso de pierna de lechal, de unos 2 cm de grosor y unos 35 g de peso cada una aproximadamente.

Muy tiernas y jugosas. No tienen apenas grasa y su sabor es suave.



UTILIDADES

Los medallones se pueden hacer a la **plancha** acompañados con una salsa o guarnición de verduras.

También **aderezados** con hierbas o **empanados** y fritos tipo "Milanesa", pudiendo dejarlos rosados por dentro.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste pierna 12,71 €/kg

Merma 25%

Coste pierna deshuesada incluido merma 16,95€/kg

Tiempo preparación: 6 kg/h

Mano obra: 16€/h

Incremento mano de obra: 2,67€/kg

Coste Medallones 19,61€/kg

1 ración = 140 g aprox.

Coste orientativo ración* = 2,75€

* Simulación de precio basado en precio/canal de 7€/kg

CORTE DE MEDALLONES

Pasos

2,75 €
ración 140 g
(coste orientativo)



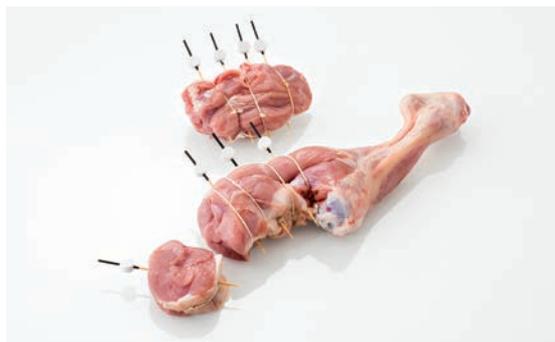
PIERNA DE LECHAL

*De 1 pierna saldrían unas
2 ó 3 raciones.*



1 PASO

Deshuesamos la pierna, quitando el hueso coxal o de cadera, el fémur y la rótula y dejando el jarrete entero. Cortamos la tapa por completo y la dejamos aparte.



2 PASO

Enrollamos la pierna sobre si misma formando un cilindro y la atamos con liza, haciendo un nudo o vuelta por cada medallón que queramos cortar. Con la tapa procedemos de la misma manera.



3 PASO

Cortamos los medallones con un grosor de unos 2 cm cada uno.

FILETE DE PIERNA

PIERNA RECENTAL Y PASCUAL

Filete sin hueso de pierna, de unos 7 mm de grosor y unos 50 g de peso. Muy tierno y fácil de preparar.

Los filetes quizás sea la pieza más versátil de todo el cordero ya que se pueden preparar infinidad de elaboraciones con ella. Todas rápidas y sencillas.



UTILIDADES

Podemos prepararlos a la **plancha** dejándolos jugosos, **empanados** tipo san Jacobo y a la romana.

También se pueden utilizar para hacer **bocadillos**, **tapas**, para **rellenar**, elaborar **milhojas**, rollitos, escabeches, y acompañados con salsa o guarnición de verduras.

En 2 minutos tenemos listo un plato sabroso, diferente y para todos los gustos.

A la plancha o empanado es un corte muy apropiado para niños.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste pierna 11,21 €/kg

Merma 35%

Coste pierna deshuesada incluido merma 17,25€/kg

Tiempo preparación: 18 kg/h

Mano obra: 16€/h

Incremento mano de obra: 0,89€/kg

Coste Filete de pierna 18,14€/h

1 ración = 150 g aprox.

Coste orientativo ración* = 2,72€

** Simulación de precio basado en precio/canal de 7€/kg*

CORTE DE FILETE DE PIERNA

Pasos

2,72 €
ración 150 g
(coste orientativo)



PIERNA RECENTAL Y PASCUAL

De una pierna de recental saldrían unas 6 raciones.



1 PASO

Deshuesamos la pierna, quitando el hueso coxal y separando el jarrete entero por la articulación. A continuación, abrimos la pierna entre la tapa y la babilla y retiramos el fémur.



2 PASO

Reconstruimos la pierna, volviendo a enrollarla sobre sí misma como si todavía llevase el hueso y la meteremos unos minutos al congelador para que coja firmeza.



3 PASO

Cortar filetes finos de unos 7 mm de grosor.

TOURNEDÓ

PIERNA DE RECENTAL Y PASCUAL

Rodaja sin hueso de pierna, envuelta con la “crepineta, tela o redaño” del mismo cordero, de unos 2-3 cm de grosor y peso de unos 180 g cada uno.

Pieza noble, ya porcionada, sencilla de cocinar y muy elegante en el plato.



UTILIDADES

Es un corte ideal para los amantes de la carne, para comerlo “al punto”, dejando el corazón de la pieza jugoso y no muy hecho.

Como curiosidad, la temperatura óptima central es de 58°C, punto en el que la carne queda rosada, tierna y jugosa.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste pierna 11,21 €/kg

Merma 31%

Coste pierna deshuesada incluido merma 16,25€/kg

Tiempo preparación: 18 kg/h

Mano obra: 16€/h

Incremento mano de obra: 0,89€/kg

Coste Tournedó 17,14 €/kg

1 ración = 180 g aprox.

Coste orientativo ración* = 3,08€

* Simulación de precio basado en precio/canal de 7€/kg

CORTE DE TOURNEDÓ

Pasos

3,08 €
ración 180 g
(coste orientativo)



PIERNA RECENTAL Y PASCUAL

De una pierna de recental saldrían unas 5-6 raciones.



1 PASO

Deshuesamos la pierna, quitando el hueso coxal y separando el jarrete entero por la articulación. A continuación, abrimos la pierna entre la tapa y la babilla y retiramos el fémur.



2 PASO

La reconstruimos volviendo a enrollarla sobre sí misma como si todavía llevase el hueso. Se extiende una tela (epiplón, crepineta, redaño...) o papel film en su defecto y se enrolla la pierna deshuesada sobre ésta.



3 PASO

Se recomienda enfriar la pieza antes de cortarla.



4 PASO

Cortaremos rodajas de unos 2-2,5 cm de grosor.

OTRAS MANERAS DE COCINADO

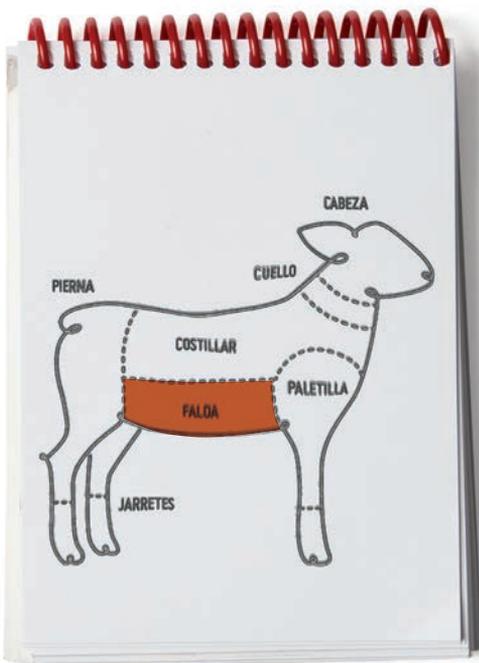
- A la **PLANCHA**: lo cocinamos tal y como haríamos con un solomillo, dejándolo rosado por el centro.
- Tipo "**OSSO-BUCCO**": primero, lo pasamos por harina y lo freímos. Y para terminar, lo cocinamos a fuego lento en un guiso.
- A **BAJA TEMPERATURA**: lo dejamos al vacío durante 5 horas a 65°C y después, lo marcamos en la plancha.

CHURRASCO

FALDA RECENTAL Y PASCUAL

Tira alargada de carne con hueso procedente del palo de las costillas.

Generalmente es una de las piezas más infravaloradas del cordero, sin embargo, bien cocinada, es de los mejores y más tiernos cortes de todo el animal.



UTILIDADES

Se puede hacer en barbacoa, asado en el horno o también con un primer cocinado al vapor: a baja temperatura (120°C) en un horno de vapor o en su defecto con un dedo de agua en la bandeja durante 1h 30'. Así, de este modo, el churrasco te sorprenderá!

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste falda 3,4 €/kg

Merma 16%

Coste falda incluido merma 4,02€/kg

Tiempo preparación: 18 kg/h

Mano obra: 16€/h

Incremento mano de obra: 0,89€/kg

Coste Churrasco 4,91€/kg

1 ración = 250 g aprox.

Coste orientativo ración* = 1,23€

** Simulación de precio basado en precio/canal de 7€/kg*

CORTE DE CHURRASCO

Pasos

1,23 €
ración 250 g
(coste orientativo)



PIERNA RECENTAL Y PASCUAL

*De una tira de falda saldrían
1-2 raciones.*



1 PASO

Separamos de la falda la punta de pecho y la parte que no tiene hueso (tripera o carbonada) y las reservamos para otra referencia.



2 PASO

La tira resultante es lo que llamamos Churrasco.

OTRAS MANERAS DE COCINADO

- Hacer a la brasa la tira entera como si fuesen los típicos "RIBS".
- Deshuesar en caliente, cortar en trozos y hacer a la plancha.
- Cortar trozos de 2-3 palitos, cubrir con una salsa tipo barbacoa, romescu, mojo picón... y gratinar al horno.
- Cortar cada palo y marcar a la plancha.

CHURRASQUITOS

FALDA RECENTAL Y PASCUAL

Trocitos adobados de carne con hueso procedentes de la punta de pecho de la falda del cordero.

También se pueden hacer cortando a lo largo cada uno de los palitos de la falda entera y adobándolos.



UTILIDADES

El secreto de esta pieza es dejarla crujiente y bien escurrida de grasa una vez cocinada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste falda 3,4 €/kg

Merma 10%

Coste falda incluido merma 3,74€/kg

Tiempo preparación: 18 kg/h

Mano obra: 16€/h

Incremento mano de obra: 0,89€/kg

Coste Churrasquitos 4,63€/kg

1 ración = 250 g aprox.

Coste orientativo ración* = 1,15€

* Simulación de precio basado en precio/canal de 7€/kg

CORTE DE CHURRASQUITOS

Pasos

1,15 €
ración 250 g
(coste orientativo)



PIERNA RECENTAL Y PASCUAL

*De una tira de falda saldrían
1-2 raciones.*



1 PASO

Separamos de la falda, la punta de pecho y la parte que no tiene hueso. Lo cortamos todo a trocitos pequeños y homogéneos.



2 PASO

Adobamos los trozos con especia de pincho moruno y lo dejamos reposar un mínimo de 12h.



3 PASO

Los churrasquitos ya estarán listos.

OTRAS MANERAS DE COCINADO

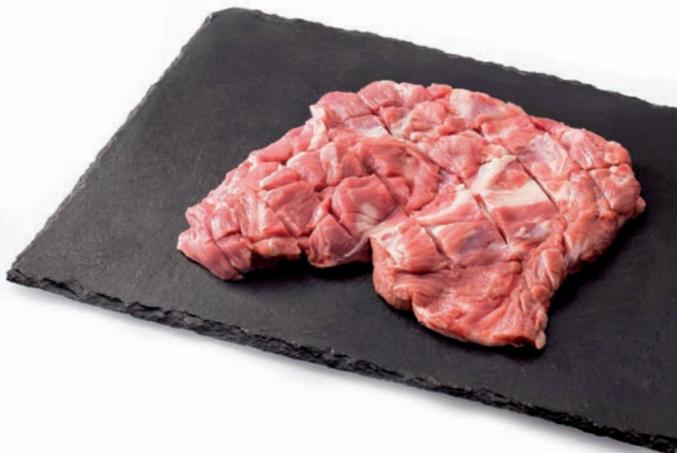
- Saltear a fuego vivo en una **sartén** con un poquito de aceite, sin parar de remover hasta que esté dorado tirando a “churrascado”.
- **Hornear** a 200°C durante 20' sin humedad ni aceite y removiendo de vez en cuando. Escurrir bien antes de servir.
- **Freír** las piezas sumergiéndolas en aceite bien caliente.
- **A la brasa** a fuego no muy fuerte y dejándolos bien hechos.
- También se puede **guisar** al estilo tradicional, junto con unas patatas o para añadir a un rancho...

FILETE DE CARRILLÓN

CARNE DE LECHAL, RECENTAL Y PASCUAL

Cuello deshuesado, abierto en “libro o abanico”, marcado con el cuchillo y listo para hacer a la plancha.

Es la pieza que más sorprende de todo el cordero una vez que la pruebas, por su ternura, sabor y jugosidad.



UTILIDADES

Una vez hemos abierto y dejado lista la pieza, la cocinamos a la plancha procurando que quede bien hecha pero jugosa.

Después, podemos degustarla entera como un filete o a modo de “escalopines”, abriéndola completamente por la mitad y sacando 2 o 3 filetes pequeños. También podemos cortarla a trozos pequeños y acompañarla de ajoaceite, como si de unas “madejas o zarajos” se tratara.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste cuello 3,19 €/kg

Merma 50%

Coste cuello incluido merma 6,38€/kg

Tiempo preparación: 12 kg/hora

Mano obra: 16€/hora

Incremento mano de obra: 1,33€/kg

Coste Filete de carrillón 7,71€/kg

1 ración = 120 g aprox.

Coste orientativo ración* = 0,93€

** Simulación de precio basado en precio/canal de 7€/kg*

CORTE DE FILETE DE CARRILLÓN

Pasos

0,93 €
ración 120 g
(coste orientativo)



PIERNA RECENTAL Y PASCUAL

De un cuello salen 2 raciones.



1 PASO

Deshuesamos el cuello empezando por la parte de arriba. Retiramos el nervio y vamos bajando por los dos lados.



2 PASO

Al terminar separamos los dos medios cuellos.



3 PASO

Abrimos cada una de las partes en dos para hacerlas más finas y se marcan con el cuchillo para facilitar su cocinado.

COLLARES

CARNE DE LECHAL, RECENTAL Y PASCUAL

Los collares son rodajas de cuello, con hueso, no muy gruesas.

Se pueden presentar como rodajas enteras o medias rodajas con forma semicircular.

Es una pieza rica y sabrosa ya que el cuello es la parte del animal que más grasa infiltra.



UTILIDADES

Los collares son piezas ideales para hacer a la plancha o a la brasa gracias a la cantidad de grasa infiltrada que tienen.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste cuello 3,19 €/kg

Merma 6%

Coste cuello incluido merma 3,39€/kg

Tiempo preparación: 60 kg/h

Mano obra: 16€/h

Incremento mano de obra: 0,27€/kg

Coste Collares 3,66€/kg

1 ración = 280 g aprox.

Coste orientativo ración* = 1,02€

** Simulación de precio basado en precio/canal de 7€/kg*

CORTE DE COLLARES

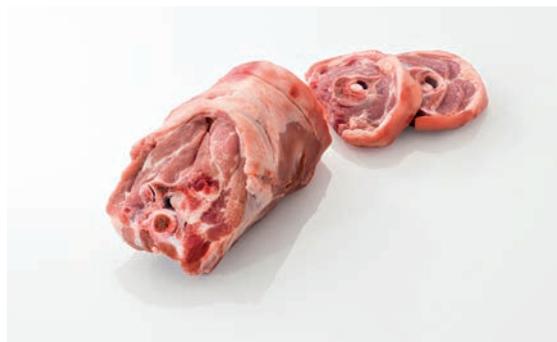
Pasos

1,02 €
ración 280 g
(coste orientativo)



PIERNA RECENTAL Y PASCUAL

De un cuello salen 2 raciones.



1 PASO

Cortar rodajas de cuello de unos 15 mm de grosor. Para hacerlo mejor utilizar una sierra de carnicería. También podemos cortar el cuello por la mitad a lo largo y luego en medias rodajas.



2 PASO

Los collares ya están listos.

OTRAS MANERAS DE COCINADO

Si queremos presentarla en medallones enteros, hay que hacer un corte en la piel para evitar que las piezas se comben. De esta manera, los cortes nos quedarán en forma de mariposa.

En el caso de que prefiramos cortarla en rodajas más gruesas de aproximadamente 3 cm, podemos guisarla siguiendo la receta del rabo de toro "al vino tinto". Este modo de cocinar las piezas nos aportará una textura muy similar a la del rabo de toro pero con un sabor totalmente diferente y espectacular.

PINCHO MORUNO

RECORTES Y CARNE PICADA DE LECHAL, RECENTAL Y PASCUAL

Dados de carne magra, adobados y ensartados en un pincho.

El pincho moruno es una manera de aprovechar los recortes magros del cordero que sobran al preparar otras referencias. También se puede utilizar la pierna entera taqueada para elaborarlos.



UTILIDADES

A la **plancha** o a la brasa es la manera más adecuada de cocinarlos.

Normalmente se consume bien hecho.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste/ración* = 1,20€

2 pinchos de 60g = 1 ración

* Simulación de precio. Coste orientativo 10€/kg

ELABORACIÓN DE PINCHO MORUNO

Pasos

1,20 €
ración 120 g
(coste orientativo)



1 PASO

Cortar a dados no muy gruesos los trozos de carne seleccionados. Adobar con especias al gusto: pimentón, cúrcuma, sal, pimienta, comino... Dejar reposar un mínimo de 12h.



2 PASO

Ensartar los trozos en cada pincho y presentar.

CURIOSIDAD

El auténtico pincho moruno se ha hecho toda la vida de carne de cordero. Se puede especiar de varias maneras aunque el más apreciado y conocido es el de color rojo, macerado con una base de pimentón y comino además de otras especias. Otro tipo de adobo muy habitual es con curry.

BROCHETA

RECORTES Y CARNE PICADA DE LECHAL, RECENTAL Y PASCUAL

Pequeñas brochetas de carne picada especiada, procedente de los recortes de otras piezas de cordero.

La brocheta es una presentación original y llamativa y una manera de aprovechar los recortes y las partes menos nobles.



UTILIDADES

Esta pieza es muy sencilla de cocinar.

La mejor opción es hacer la brocheta a la plancha o a la brasa. Pero esta pieza es muy versátil y si por ejemplo, somos amantes de la cocina asiática, podemos empanarla en sésamo y hacerla a la plancha a fuego medio. Así conseguiremos darle un toque diferente a nuestro plato.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste/ración* = 1,00€

2 Brochetas de 50 g = 1 €

* Simulación de precio. Coste orientativo 10€/kg

ELABORACIÓN DE BROCHETA

Pasos

1,00 €
ración 100 g
(coste orientativo)



1 PASO

Elaborar carne picada con los recortes sobrantes de otras referencias o con las piezas menos nobles y adobar. Para ello usaremos especias al gusto tipo pimentón, cúrcuma, comino, clavo, ras al hanout y lo dejaremos reposar durante al menos 12 h.

2 PASO

Posteriormente haremos unos cilindros no muy grandes (de unos 50 g) con la carne picada, los pincharemos con un palo de brocheta y lo chafaremos para que se cocine más fácilmente por dentro.



CURIOSIDAD

La brocheta es una pieza que ofrece un gran abanico de posibilidades de preparación. La forma más particular de cocinarla es a modo de kofta. Esta palabra es de origen persa y se emplea para denominar a una serie de platos realizados a partir de carne picada, muy comunes en Oriente Medio, la India y los Balcanes.

En la cocina árabe es muy habitual comer carne de cordero. Por eso, a la hora de preparar nuestras brochetas, servirnos de recetas de países árabes y regiones asiáticas es una muy buena idea.

HAMBURGUESA

RECORTES Y CARNE PICADA DE LECHAL, RECENTAL Y PASCUAL

Porciones de carne picada con forma redonda y aplanada, a veces especiada y a veces sin mezclar con ningún otro ingrediente.

Debe llevar entre un 20% y un 35% de grasa para que quede jugosa pero no muy grasienta.

Es aconsejable mezclar la carne de cordero con algo de carne de cerdo o pavo, ya que queda más suave y equilibrada de sabor. Se pueden preparar infinidad de mezclas, formas y presentaciones.



UTILIDADES

La hamburguesa se suele preparar casi siempre a la plancha o a la brasa.

Normalmente se suelen hacer de entre 80 y 110 g. Hoy en día está muy de moda las “Hamburguesas de Autor” o “Hamburguesas Gourmet” las cuales se hacen con carne de alta calidad, mezclándola con otros ingredientes como tocino ibérico, quesos, verduras y frutas, todo cortado a trozos no muy finos. Se presentan en porciones gruesas de 180-200g.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Coste/ración* = 1,00€

1 Hamburguesa de 100 g = 1 ración

** Simulación de precio. Coste orientativo 10€/kg*

ELABORACIÓN DE HAMBURGUESA

Pasos

1,00 €
ración 100 g
(coste orientativo)



1 PASO

Picar la carne seleccionada y especiar al gusto. También podemos añadir a la mezcla algún ingrediente troceado (foie, queso, aguacate, tomate a dados...)



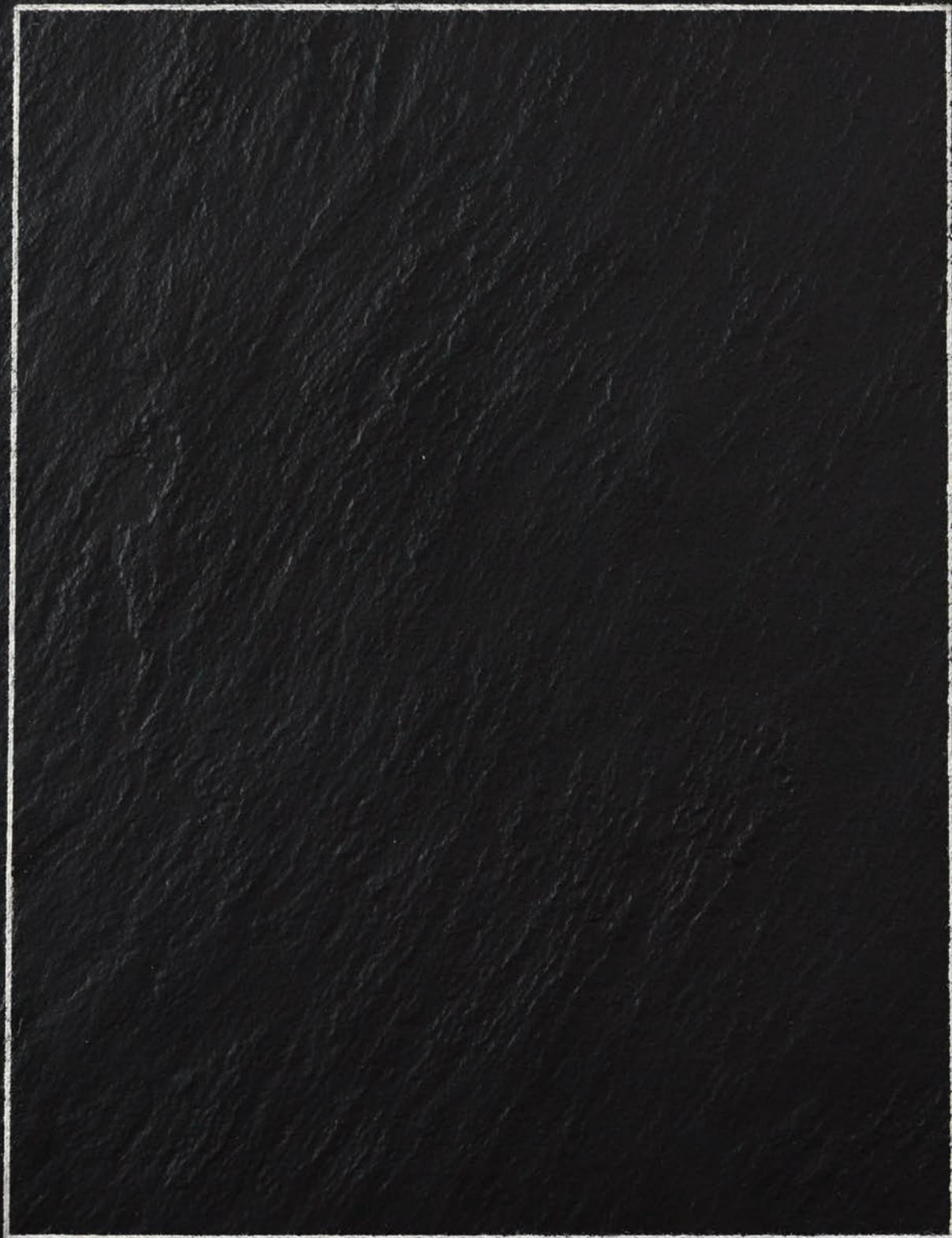
2 PASO

Colocar la cantidad de carne apropiada entre dos plásticos y dar la forma deseada en los moldes para hamburguesas (grande, pequeña, gruesa, fina, etc...)

CURIOSIDAD

Cuando la hamburguesa se hace guisada, se llama “Bitoke” o “Filete Ruso”. El famoso “Steak-tartar” es un tipo de hamburguesa que se come cruda. Si se pasa por la plancha vuelta y vuelta recibe el nombre de “Steak Bon Bismark”.

www.canalcordero.com/profesional





CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA
Y DE ESPAÑA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACION
Y MEDIO AMBIENTE

inter
OVIC

ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL
AGROALIMENTARIA DEL OVINO Y EL CAPRINO

