



LA
ROSA
DEL
SEGURA

RECETARIO DE
CORDERO SEGUREÑO
I.G.P.



Autor y Coordinador del Proyecto

Francisco José Saura Heredia

Cayenato Gómez

Juan Antonio García

© Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca

Dirección General de Agricultura, Ganadería, Pesca y Acuicultura

Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica

Depósito Legal: MU 1368-2018

Impresión: Imprenta Regional de Murcia

Diseño y Maquetación: 100x100 Creatividad + Comunicación



LA
DEL ROSA
SEGURA



RECETARIO DE
CORDERO SEGREÑO
I.G.P.



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en zonas rurales



PRÓLOGO



La calidad del cordero segureño se debe al duro trabajo y esfuerzo que los más de mil ganaderos de la Región de Murcia realizan día a día con pasión en sus explotaciones ganaderas y a que su alimentación se basa en leche materna hasta su destete, leche que recoge todo el sabor del mediterráneo ya que sus madres se mantienen en pastoreo durante todo el año aprovechando en régimen extensivo o semiextensivo los recursos vegetales espontáneos de nuestros montes y campos destacando en algunas zonas plantas aromáticas como el tomillo y el romero así como los pastos de los barbechos, eriales y rastros de cereal, para finalizar su alimentación tras el destete con paja, cereales y leguminosas principalmente.

Se trata de una actividad ligada al mantenimiento de la población rural, que mantiene las tradiciones históricas ligadas al pastoreo y la trashumancia contribuyendo a la sostenibilidad medioambiental de las áreas donde esta noble profesión, la de pastor, se mantiene como un elemento fundamental de la economía circular en la que todo se aprovecha en beneficio de las futuras generaciones.

Los corderos segureños alcanzan un peso entre los 24 y los 28 kilos, con un peso en canal aproximado de 12 kilos, canales muy bien conformadas de color rosa pálido con un nivel de engrasa-

miento idóneo tanto en cobertura como en infiltración que le confiere una gran jugosidad y delicadeza a la carne.

La rusticidad en la alimentación está condicionada por su mantenimiento y el hábitat donde se desarrolla. El cordero segureño le trasmite a su carne un elevado valor culinario, con propiedades extraordinarias y valores nutricionales que contribuyen a una alimentación equilibrada y saludable. Este extraordinario manjar contiene una equilibrada proporción de ácidos grasos, beneficiosos para el ser humano, elevado contenido en hierro y vitaminas, tratándose de una carne jugosa y tierna que carece de olor o sabor a sebo.

Esta tradición en la crianza y respeto del cordero, integrada en el hábitat donde se ejercita y alimenta fruto de una ganadería extensiva, se une históricamente al buen hacer de las amas de casa que con extremo cuidado y paciencia han puesto en valor la calidad de este manjar a la hora de elaborar recetas, algunas de ellas ancestrales. Con ellas se ha trasladado el cariño con

que se crían estos animales a los fogones de los hogares para colmar los platos de calidad y sabor insuperable.

Esta tradición basada en el sosiego y buen hacer de nuestros ganaderos y amas de casa, es contraria a las tendencias de muchos hogares de una alimentación basada en los criterios de la “fast food”, en los últimos años está siendo adaptada, sin perder sus señas de identidad, por chefs y restauradores adecuando sus creaciones a los nuevos gustos y presentaciones exigidas por el consumidor.



Con este recetario se ensalza la calidad del cordero segureño, a la vez que se fomenta el consumo de esta carne de extraordinaria calidad trasladando aires de innovación y modernidad a las recetas que se presenta, lo cual repercutirá en beneficio del desarrollo rural con el mantenimiento de la actividad ganadera extensiva en la Región de Murcia y la protección medio ambiental de las áreas donde se implanta.

Miguel Ángel del Amor Saavedra.
Consejero de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca



ÍNDICE



IGP cordero segureño	6
FRANCISCO JOSÉ SAURA HEREDIA	9
Caldo base de cordero	11
Hamburguesas de cordero con salsa de manzana	13
Pebre	15
Cuscús de chapinas de cordero con salsa de dátiles	17
Chips de callos	19
Tartar de hígado	21
Costillar de cordero relleno de barrita energética y salsa masala	23
Pastel de cebolla y sesos de cordero	25
Alcachofas rellenas de carrilleras de cordero con quinoa	27
Pimientos de piquillo rellenos con lengua de cordero	29
Paté de cordero segureño	31
CAYETANO GÓMEZ	33
Sesos confitados en mantequilla, avellana, limón y alcaparras	35

Roti de paletilla con hierbas mediterráneas y parfait de boniato	37
Pierna de cordero asada con algas y enebro	39
Pierna de cordero asada sobre creps de garbanzos y encurtidos	41
Lomo de cordero sobre risotto de queso de cabra al vino y setas salteadas	43
Lingote de cordero segureño con parfait de zanahoria y patata	45
Costillar asado a la mostaza con puré de patatas y verduras	47
Costillas empanadas en finas hierbas, parfait de chirivía y mollejas	49
JUAN ANTONIO GARCÍA	51
Taquitos de pierna de cordero fritos con ajos tiernos	53
Saquito de cordero a la miel con gisicanos	55
Redondo de costillas de cordero relleno con patatas y salsa al ajo cabañil	57
Paletilla de cordero asada a la murciana	59
Cordero en salsa con alcachofas	61
Canelón de cordero segureño	63



El abrupto y amplio nudo orográfico en donde convergen las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia constituye la zona de producción de la Indicación Geográfica Protegida Cordero Segureño. Esta zona comparte características orográficas y condiciones climatológicas homogéneas, en cuanto al medio natural, y métodos de producción comunes, fundamentales para alcanzar los estándares de calidad del producto.

Las ovejas de raza segureña se mantienen en pastoreo durante todo el año, pernoctando en los apriscos o, en algunos casos, directamente en el campo aprovechando la vegetación espontánea autóctona de la zona, así como pastos de rastrojeras de cereal y leguminosas forrajeras, utilizando en cada época la potencialidad de la zona de producción. En estas condiciones se obtiene un producto, el Cordero Segureño, que tiene su fama

I.G.P. CORDERO SEGREÑO



en la excelencia de su carne y en la forma de producción ligada al medio ambiente.

Estamos por lo tanto, ante un producto agroalimentario de excelente calidad, con tradición e historia, muy ligado al medio ambiente y al desarrollo rural ya que la ganadería ovina segreña extensiva tiene una función medioambiental y de sostenibilidad importantísima aprovechando los recursos naturales autóctonos, minimizando el riesgo de incendios y preservando y diversificando el paisaje además de fijar la población local al territorio.

Características del producto

La carne comercializada bajo el amparo de la I.G.P. es exclusivamente de corderos de raza Segreña nacidos y criados en la zona amparada y que han superado un ri-

guroso programa de control. Dicho control abarca desde el nacimiento de los corderos, crianza, alimentación y cuidados sanitarios, hasta su sacrificio y despiece.

Las canales tienen un peso comprendido entre 9 y 13 Kg. Una de las principales características de la carne de Cordero Segreño es el escaso sabor y olor a sebo, además de una gran ternera y jugosidad.

Posee una excelente conformación y se trata de un cordero con una cantidad óptima de grasa. Cabe destacar que parte de esta grasa está infiltrada en el músculo, lo cual le otorga esa gran jugosidad y ternera antes mencionadas. Además, su carne es de color rosa pálido a rosa.

Estas especiales características de la carne de cordero Segreño hacen que haya muchas maneras de cocinarlo y siempre con resultados excelentes.



Francisco José Saura Heredia



Asesor gastronómico de empresas
de alimentación y restaurantes.



CALDO BASE DE CORDERO



Ingredientes

- Cabezas o huesos de cordero
- 2 Puerros
- 1 Cebolla
- 2 Zanahorias
- Agua

Elaboración

Se blanquean los huesos o las cabezas (para blanquear se cubre de agua los huesos y las cabezas, cuando hiervan un rato, se retira el agua y se repite el proceso), una vez blanqueado, se cubre nuevamente con agua la olla con los huesos y

los demás ingredientes, se deja a fuego medio unas 3 horas.

Nota: Este caldo nos servirá de base para hacer otra receta. Por lo cual no lleva sal, según que hagamos incorporaremos la sal a nuestro gusto.



HAMBURGUESAS DE CORDERO CON SALSA DE MANZANA



Ingredientes

- 400 g de carne de cuello de cordero picada (se puede hacer con pierna o mitad y mitad)
- 10 g de pan rallado
- 100 g de pimiento rojo y amarillo asados (en trocitos)
- 50 g de espinacas cocidas y escurridas
- 2 huevos
- Una cucharada de comino o masala (combinación de especias de la India)
- Sal

Salsa de manzana:

- 2 manzanas dulces
- 1 cebolla
- 250 ml de leche
- Sal

Elaboración

En un cuenco amplio se mezclan todos los ingredientes. Se forman las hamburguesas y se frien. Se montan las hamburguesas en pan con salsa de manzana (se puede agregar lechuga, cebolla, etc.).

Elaboración salsa de manzana:

Se trocea la cebolla y se echa a la sartén con un poquito de aceite de oliva o mantequilla, una vez que esté la cebolla transparente se incorpora la manzana y a los 5 minutos, aproximadamente, se agrega la leche y la sal, se deja a

fuego medio unos 10 minutos. Finalmente se tritura y se cuela para que se quede fina.

NOTA: La leche se puede sustituir por bebida de almendra o avena.



PEBRE



Ingredientes

- 200 g de pierna en filetes
- 1 pimiento asado
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de comino
- Sal
- Unos 100 g de arroz

Elaboración

Se hierve el cordero con el pimiento asado en tiras grandes y el tomate entero escalado unos 5 minutos.
Se pica los ajos y el comino, se incorpora el pimiento y el tomate junto a los ajos y el comino y se sigue picando.
Se incorpora el picado a la cazuela con el

arroz se deja hervir unos 20 minutos, se corrige de sal.
Al terminar la cocción se desmiga el cordero.

NOTA: Tiene que llevar agua suficiente para que quede caldoso.



CUSCÚS DE CHAPINAS DE CORDERO CON SALSA DE DÁTILES



Ingredientes

- 250 g de cuscús
- 20 puntas de espárragos verdes
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- 12 tomates cherry
- Sal
- Aceite
- 250 g de chapinas de cordero

Para la salsa de dátiles:

- 12 dátiles
- 1/2 cebolla
- 1/4 L de leche o bebida de almendras
- Un chorrito de vinagre de manzana
- Sal

Elaboración

Se fríen en dados pequeños la zanahoria, el calabacín y las puntas de espárragos (si son grandes se cuecen 5 minutos en agua). Un poco antes de retirarlos se incorporan los tomates (sin piel, pepitas y cortados por la mitad).

Se salan las chapinas y se fríen. Para el cuscús se hierve el doble de agua o caldo de verduras y se incorpora el cuscús y se deja unos 5 minutos que chupe el líquido.

Emplatamos el cuscús. Luego, por encima, ponemos las verduras y, a continuación, las chapinas.

Elaboración salsa de dátiles:

Se fríe la media cebolla con un poco de sal, cuando esté transparente se incorpora los dátiles sin hueso y en unos 5 minutos se echa un chorrito de vinagre de manzana y la leche, se sigue en el fuego hasta que se integren los sabores.

Trituramos y pasamos por un colador.



CHIPS DE CALLOS



Ingredientes

- 2 estómagos de cordero
- Humus de pimentón ahumado
- Gel de hierbabuena

Elaboración

Se blanquean los 2 estómagos (igual que blanqueamos los huesos en el caldo base).

Una vez blanqueados, se cubren con agua, un poco de hierbabuena y sal, en una olla pronto unos 30 minutos.

Se cortan en tiras de unos 2 cm de ancho y unos 10 cm de largo aproximadamente.

Se deshidratan en el horno unas 4 horas a 70 grados.

Se fríen con aceite bien caliente.

Elaboración del humus:

Cocemos unos 400 g de garbanzos ya remojados con 1 cebolla y 2 dientes de ajo, en olla a presión unos 15 minutos. Los trituramos con la cebolla, los

ajos, sal, una cucharada de comino, 50 g de pimentón ahumado, unas gotitas de limón, un par de cucharadas de aceite de oliva y un vasito de jugo de cocción.

Para el gel:

50 g de hoja de hierbabuena fresca escaldada en agua hirviendo con sal. Escurrimos, refrescamos en agua fría y escurrimos otra vez.

Trituramos la hierbabuena con 1 g de goma xantana y 150 g de agua de escaldar ya fría.

Montamos el plato.

Sugerencia:

Esta receta está muy bien como entrante.



TARTAR DE HÍGADO



Ingredientes

- 100 g de hígado de cordero
- 1 kg de tomates maduros
- 1 chalota o cebolla pequeña
- 10 g de alcaparras
- 10 g de pepinillos
- 1 huevo
- 8 g de mostaza en grano
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Escaldamos el tomate, lo pelamos, sacamos las pepitas y la parte acuosa.

Troceamos la carne del tomate en láminas y deshidratamos en el horno a unos 70 grados unas 4 horas.

Freímos el hígado de cordero.

Hacemos una emulsión, en un bol colocamos 1 yema de huevo, 50 g de aceite (en chorritos poco a poco), la mostaza y una pizca de sal y batimos con una varilla hasta su emulsión.

En un bol echamos el hígado en trocitos pequeños, el tomate machacado a cuchillo, las alcaparras y los pepinillos muy finos, sal, un poquito de pimienta y

todo lo envolvemos con la emulsión de mostaza.

Montamos el plato.

Nota: Con el agua del tomate sobrante se puede hacer una infusión con hojas de albahaca y un poquito de sal para servirlo individualmente y tomarlo antes del tartar.

(Se podría presentar en una esferificación inversa como en la foto).

El hígado en vez de freírlo se podría macerar con vinagre de vino tinto, romero, tomillo, orégano, unos dientes de ajo y un chorrito de agua unas 24 h.



COSTILLAR DE CORDERO RELLENO DE BARRITA ENERGÉTICA Y SALSA MASALA



Ingredientes

- Un costillar de cordero deshuesado (en la carnicería si lo pides te lo deshuesan)
 - 20 g de uvas pasas
 - 20 g de ciruelas pasas
 - 20 g de orejones
 - 40 g de nueces
 - 1 plátano
 - 1 cucharadita de jengibre rallado
 - 1 yema de huevo
 - 1 cucharada de miel
- Para la salsa de masala:*
- 1 cebolla
 - 1 zanahoria
 - 1 puerro
 - 1 vasito de vino moscatel
 - 400 ml de caldo base de cordero
 - 2 cucharadas de masala y sal

Elaboración

Se salpimenta el costillar deshuesado. Se rellena con las frutas pasas, los frutos secos, el plátano y la cucharadita de jengibre, todo bien picadito. Una vez relleno se enrolla el costillar y se ata con hilo de cocinar. Con la yema de huevo y la miel mezcladas se pinta bien todo el redondo. En una olla amplia con un poquito de aceite se marca el redondo y se retira. En ese mismo aceite se rehogan las verduras en trozos pequeños. Una vez rehogadas se añade el vino moscatel, el caldo base de cordero, dos cucharadas de masala y sal al gusto. Se incorpora el redondo, se deja a fuego medio unos 20 minutos.

Transcurrido el tiempo de cocción, se retira el redondo y se quita la cuerda, trituramos la salsa y la dejamos en la olla un ratito a fuego medio para que reduzca. Se corta en rodajas y se sirve con la salsa.

Nota: La masala es una mezcla de especias que se utiliza muy a menudo en la cocina india y es un complemento ideal para el cordero. La podéis comprar o hacer en casa.



PASTEL DE CEBOLLA Y SESOS DE CORDERO



Ingredientes

- 4 sesos de cordero
 - 1 kg de cebolla
 - 1 loncha de beicon ahumado (de 2 cm de grosor)
 - 80 g de harina integral
 - 400 ml de caldo de cordero
 - 400 ml leche o bebida de almendra
 - 1 cucharada de nuez moscada molida
 - 1 cucharadita de pimienta molida
 - 3 huevos
 - Sal
 - 500 ml de aceite de girasol
 - Masa para la base
- Ingredientes para la masa de la base:*
- 300 g de harina integral
 - 150 ml de agua
 - 20 g de levadura fresca
 - 30 g de aceite
 - Sal

Elaboración

Se pela y se parte la cebolla en juliana, se echa en una olla pronto con aceite de girasol y el trozo de beicon ahumado (es para que la cebolla coja unos toques ahumados). Se cierra la olla y se deja a fuego bajo aproximadamente durante 30 minutos (esto hará que la cebolla se confite y quede muy blanda).

Transcurrido el tiempo se saca la cebolla y se deja escurrir en un colador (el beicon se aparta).

En una sartén grande se echa la cebolla escurrida y un poquito de sal, al poco se agrega, la harina y se remueve unos minutos.

Incorporamos el caldo, la leche, la pimienta, la sal y la nuez moscada, sin parar de mover unos 5 minutos que espese. Agregamos las 3 yemas de huevo y reservamos las claras.

Desangramos los sesos 10 minutos en agua fría, se quitan los telillos. En una olla se calienta agua, echamos vinagre

(un chorrito), una hoja de laurel, sal y pimienta.

Se sumergen los sesos aprox. 3 minutos.

Después troceamos los sesos y los agregamos al relleno.

Elaboración masa de la base:

En un bol echamos el agua tibia, la levadura, el aceite y la sal.

Una vez mezclado todo y disuelta la levadura se incorpora la harina y se sigue mezclando, hasta que quede una masa compacta, la dejamos reposar unos 45 minutos.

Extendemos la masa y hacemos la base dependiendo del molde que queramos utilizar.

Vertemos el relleno en el molde.

Ponemos las claras a punto de nieve y extendemos por encima del pastel.

Introducimos en el horno de 10 a 15 minutos a 220 grados.



ALCACHOFAS RELLENAS DE CARRILLERAS DE CORDERO CON QUINOA



Ingredientes

- 6 carrilleras de cordero
- 8 alcachofas
- 50 g de quinoa
- 1 puerro mediano
- 1 cebolla mediana
- 1/2 vaso de vino amontillado o blanco
- 1 onza de chocolate negro
- 1 trozo de corteza de naranja
- 5 granos de clavo
- Sal
- Harina
- Pimienta
- 1 hoja de laurel
- 300 ml de caldo base de cordero
- Patatas y media cebolla para la crema

Elaboración

Enharinamos las carrilleras, las marcamos en la sartén.

En una olla rehogamos con un poquito de aceite el puerro y la cebolla (en trocitos).

A continuación incorporamos las carrilleras, el vino, el chocolate, la corteza de naranja, los clavos, sal, pimienta y laurel.

Cubrimos de caldo y dejamos a fuego medio 1 hora aproximadamente.

Al término rescatamos las carrilleras, las desmigamos y reservamos.

Retiramos de la salsa el laurel, el clavo y la corteza de naranja y trituramos.

Con la mitad de la salsa aproximadamente mezclamos con las carrilleras.

Con la restante salsa incorporamos otra onza de chocolate y reducimos la salsa a fuego bajo unos 20 minutos (con precaución que no se pegue ni se quemé), depende de la cantidad de salsa que tengamos.

Pelamos las alcachofas dejando los corazones y reservamos los tallos.

Cocemos los corazones de alcachofa en abundante agua, 1 hoja de laurel y sal, unos 20 minutos a fuego medio (según tamaño).

Para la quinoa

La lavamos, secamos y con un poquito de aceite en la olla tostamos un poco e incorporamos el doble de agua, sal y la dejamos a fuego medio unos 20 minutos con los tallos de las alcachofas pelados, media cebolla y una patata mediana. Cocemos todo junto unos 20 minutos, trituramos y corregimos de sal (nos quedara una crema de alcachofa).

Para montar el plato:

Descorazonamos las alcachofas y rellenamos de carrillera y quinoa.

En la base del plato ponemos la crema, encima la alcachofa rellena y echamos por encima la salsa reducida.



PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS CON LENGUA DE CORDERO



Ingredientes

- 8 pimientos de piquillo
- 3 lenguas de cordero
- 100 g de arroz
- 1 zanahoria
- 1/2 calabacín
- 4 o 5 champiñones (según tamaño)
- 20 g de guisantes
- Sal
- Salsa tamarindo

Para elaborar la salsa tamarindo:

- 12 vainas de tamarindo
- 1 chorrito de vinagre
- 200 ml de agua (yo le echo el liquido de la cocción de la lengua)
- 30 g de azúcar moreno

Elaboración

Para hacer la lengua:

En un cazo con agua y un poquito de vinagre ponemos la lengua, cuando empiece a hervir la dejamos 5 minutos.

Después tiramos ese agua (esto es para blanquearlas).

Echas agua limpia, chorrito de vinagre, romero, tomillo, orégano y sal.

Dejas cocer aproximadamente 1 hora (según tamaño).

Una vez cocidas (que veas que la carne esta blanda) se quita la piel exterior de la lengua (tiene que salir con facilidad y la reservas).

Cortas las verduras en trocitos pequeños y las salteas con un chorrito de aceite.

Cueces aparte el arroz.

Incorporas el arroz a las verduras, la lengua en trocitos y le echas un poco de salsa tamarindo al relleno, reservas el resto de la salsa.

Rellenas los pimientos de piquillo les echas un poquito de aceite y los metes en el horno 5 minutos a unos 120 grados.

Montamos el plato con los pimientos rellenos y el resto de la salsa tamarindo.

Para elaborar la salsa tamarindo:

Se limpia el tamarindo quitando la cascara y las pepitas.

Se echan todos los ingredientes en un cazo y se deja hervir a fuego medio unos 15 minutos.

Se cuele y listo.



PATÉ DE CORDERO SEGUREÑO



Ingredientes

- 1 cuello de cordero deshuesado (os lo deshuesan en la carnicería)
- 4 huevos
- 1 naranja
- 3 g de canela
- Sal
- Pimentón ahumado
- Tomillo
- Romero

Elaboración

Se coge el cuello y se le pone sal, pimienta, tomillo y romero.

Se reboza de pimentón ahumado.

Se marca en la sartén y después se pasa a una olla, se cubre de agua y se deja a fuego lento 2 horas.

Se desmiga y se coloca en un bol amplio junto la naranja en gajos, los 4 huevos, la canela y sal.

Se pone en una olla al baño maría y se empieza a remover hasta que esté el huevo con los demás ingredientes casi cuajado.

Se tritura todo en la batidora hasta que quede fino, como la textura de un paté. Se emplata con un molde.

Nota:

El cuello se puede hacer al vacío y a baja temperatura durante 12 horas a 80 grados o 24 horas a 65 grados.

Opcionalmente se puede hacer un caramelo de gambas y cava.

Se elabora una fumet con 12 cabezas de gamba roja, 200 ml de cava y unos 30 g aproximadamente de azúcar moreno (según gustos).

Que se quede espesito y se echa por encima del paté (como un flan).

Los cuerpos de las gambas se pueden freír y presentarlos como en la foto.



Cayetano Gómez



Chef de Promenade y Campeón de España
y del mundo de la Copa Jerez.



SESOS CONFITADOS EN MANTEQUILLA, AVELLANA, LIMÓN Y ALCAPARRAS



Ingredientes

- Sesos de cordero
- Dados de pan blanco
- Alcaparras
- Mantequilla
- Limón
- Perejil

Elaboración

Calentar la mantequilla hasta llegar a los 135 grados, reservar.
Pelar los limones en vivo y sacar los gajos sin nada de piel y cortar en daditos, reservar.
Freír los dados de pan blanco con una parte de la mantequilla, poner a secar en papel y reservar.

Lavar bien los sesos, cortar a dados y confitar con la mantequilla hasta que estén cocinados. En el emplatado pondremos los sesos con un poco de la mantequilla de confitarlos, unas alcaparras, unos dados de pan frito, unos dados de limón y espolvorearemos con perejil picado.



ROTI DE PALETILLA CON HIERBAS MEDITERRÁNEAS Y PARFAIT DE BONIATO



Ingredientes

- Paletilla deshuesada
- Romero, tomillo fresco
- 500 g boniato
- 250 ml agua
- 60 g mantequilla
- Patatas
- Zanahoria
- Brócoli

Elaboración

Paletilla de cordero:

Deshuesaremos la paletilla, la bridaremos con cuerda alimentaria y la sazonaremos con sal, pimienta, tomillo y romero y la cocinaremos 45 minutos a 170 grados, reposamos y cortamos en medallones.

Para la salsa tostar los huesos del cordero con verduras, llevar a ebullición partiendo de agua fría y los dejaremos cocinar 90 minutos. Colar y reducir con romero y tomillo fresco. Colar y espesar con almidón de maíz.

Parfait de boniato:

Pelar los boniatos, cortar en finas lonchas y cocer con el agua y la mantequilla durante 1 hora, sazonar y triturar bien.

Guarnición:

Pelar y tornear las patatas.

Confitar con aceite de oliva virgen extra, romero, tomillo y ajo.

La zanahoria la haremos en bolitas y la coceremos en agua hirviendo al igual que el brócoli durante unos minutos enfriándolo rápidamente con agua fría.



PIERNA DE CORDERO ASADA CON ALGAS Y ENEBRO



Ingredientes

- Pierna de cordero
- Alga wakame
- Espinacas baby
- Patata
- Mantequilla
- Ñoquis
- Tomates cherry

Elaboración

Pierna de cordero:

Deshuesar la pierna y bridar con cuerda alimentaria, sazonar con sal, pimienta y alga wakame seca triturada, cocinar en el horno 45 minutos a 160 grados, reposar y racionar.

Para la salsa tostar los huesos de cordero con verduras en el horno hasta que estén dorados, llevar a ebullición partiendo de agua fría durante 90 minutos, colar y reducir a fuego lento. Espesar con almidón de maíz.

Puré de patatas:

Pelar la patata, cortar a trozos, cocer, colar, sazonar y aplastar añadiendo mantequilla hasta

conseguir un puré sabroso y untuoso. En el emplatado le espolvorearemos pimentón dulce murciano.

Guarnición:

Blanquear las espinacas, aliñar con aceite de oliva y reservar.

Cocer los ñoquis y saltear con mantequilla, espolvorear perejil y reservar.

Asar los tomates cherry en rama con aceite de oliva virgen extra a 160 grados.



PIERNA DE CORDERO ASADA SOBRE CREPS DE GARBANZOS Y ENCURTIDOS



Ingredientes

- Pierna de cordero
- Harina de garbanzos
- Sal
- Pimienta
- Alcaparras
- Yogur griego
- Micromezclum
- Olivas de cuquillo
- Pepino
- Limón
- Aceite de oliva

Elaboración

Pierna de cordero:

Poner la pierna en placa de horno con sal, pimienta y aceite de oliva 45 minutos a 180 grados, reservar.

Tortita de garbanzos:

En un bol poner harina de garbanzos, una pizca de sal y añadir agua hasta que se quede una mezcla homogénea con la textura de masa de creps, poner una sartén impregnada en mantequilla al fuego, añadir un cazo de la masa extendiéndola por toda la sartén mediante un giro de muñeca, pasados unos segundos al fuego, con la ayuda de una espátula, darle la vuelta y dejar cocinar unos

segundos más, repetir la operación tantas veces como comensales sean.

Emplatado:

Pondremos de base la tortita, encima finas lonchas del roti de cordero, pondremos puntos de yogurt griego, olivas de cuquillo a medias previamente deshuesadas, alcaparras salteadas, pepino (al cual le quitaremos la pepita y con la piel lo cortaremos en medias lunas finas y la maceraremos con zumo de limón), le podremos brotes de micromezclum por todo el crep y aliñaremos con un hilo de aceite de oliva extra virgen.



LOMO DE CORDERO SOBRE RISOTTO DE QUESO DE CABRA AL VINO Y SETAS SALTEADAS



Ingredientes

- Lomo de cordero
- Sal
- Pimienta
- Arroz
- Queso de cabra al vino
- Caldo de pollo
- Setas variadas
- Espárragos

Elaboración

Lomo de cordero:

Limpiar el lomo de falda y de grasa, sazonar y cocinar al horno 45 minutos a 160 grados. Reservar.

Una vez cocinado, deshuesar y cortar en lonchas.

Para la salsa tostaremos los huesos del cordero con verduras al horno y luego lo pasaremos a una olla con agua fría y lo dejaremos cocinar 1 hora, sacaremos el caldo de la olla y lo espesaremos con maicena.

Para el risotto:

Pelar el queso y rallarlo por microplane. Calentar el caldo de pollo y en un cazo

aparte, poner el arroz con aceite, anacarar e ir echando caldo de pollo hasta que este cocinado, poner el queso de cabra mezclado bien hasta que esté al gusto de sabor y rectificar de sazónamiento.

Verduras:

Las setas se saltarán con un poco de mantequilla.

Los espárragos les cortaremos los tallos, los pelaremos y los coceremos 2 minutos en agua hirviendo enfriándolo rápidamente en agua fría.



LINGOTE DE CORDERO SEGREÑO CON PARFAIT DE ZANAHORIA Y PATATA



Ingredientes

- Canal de cordero
- Patatas
- 500 g zanahoria
- 75 g mantequilla
- 250 ml agua
- Sal
- Pimienta
- Espinacas
- Nata
- Tomate entero de lata
- Tomillo
- Orégano
- Miel
- Romero fresco
- Vinagre

Elaboración

Lingote de cordero:

Poner el cordero en placa de horno, ponerle sal, pimienta y aceite y cocinar a 100 grados durante 3 horas, deshuesar bien la carne y ponerla en bandeja con peso encima para que presione bien y dejar en frigorífico 24 horas. Cortar lingotes de cordero y calentar en sartén con poco aceite.

Parfait de zanahoria:

Pelar la zanahoria, cortar en rodajas y poner en olla con la mantequilla y el agua, cocinar 1 hora a fuego lento y después sazonar y triturar, reservar.

Patata:

Pelar las patatas y cortar a finas lonchas, sazonarlas y disponerlas en placa de horno en forma de corona, cocinar a 160 grados hasta que estén blandas, reservar.

Quenelle de tomate y espinacas:

Para la quenelle de espinacas reduciremos nata en un cazo a la mitad de su volumen y luego escaldaremos espinacas, las picaremos, las sazonaremos y le añadiremos nata hasta que estén melosas, con la ayuda de dos cucharas haremos unas quenel.

Para la de tomate cortaremos tomate de lata en dados y lo cocinaremos con un poco de tomillo y orégano a fuego lento hasta que esté hecho, rectificaremos de sal y azúcar y con la ayuda de dos cucharas haremos las quenelle.

Para la salsa:

Tostar los huesos de cordero con dados de zanahoria, cebolla y puerro en horno, una vez tostados poner en olla con agua fría y dejar cocer durante 1 hora.

En un cazo poner 2 cucharadas de miel al fuego y cuando empiece a hervir poner rama de romero, un poco de vinagre y jugo de cordero, hervir, sazonar y espesar con maicena.



COSTILLAR ASADO A LA MOSTAZA CON PURÉ DE PATATAS Y VERDURITAS



Ingredientes

- Costillar de cordero
- Sal
- Pimienta
- Puerro
- Calabaza
- Calabacín
- Brócoli
- Menta y perejil fresco
- Patatas
- Mantequilla
- Mostaza de Dijon

Elaboración

Costillar cordero:

Limpiar el costillar, salpimentar y embadurnar con mostaza en grano, poner en placa de horno y cocinar a 180 grados durante 45 minutos. Reservar.

Salsa de mostaza:

Tostar huesos de cordero en el horno con dados de zanahoria, cebolla y puerro, una vez tostado llevar a ebullición partiendo de agua fría y cocinar durante 90 minutos. Para hacer la salsa poner el jugo con una cucharada de mostaza y espesar con maicena.

Verduras:

Cortar la calabaza pelada a dados, bolitas de calabacín, flores de brócoli y cocer todo en

agua hirviendo y sal, una vez cocido enfriar en agua/hielo, reservar.

Cortar trozos de puerro de 2 cm, aproximadamente, y sacar los aros, escaldar en agua hirviendo y luego marcar en la plancha, reservar.

Hojas de menta y perejil:

Sacar las hojas de los tallos y freír en aceite respectivamente, escurrir el aceite en papel.

Puré de patatas:

Cocer la patata y aplastar con un poco de mantequilla y sal hasta que quede una mezcla cremosa.



COSTILLAS EMPANADAS EN FINAS HIERBAS, PARFAIT DE CHIRIVÍA Y MOLLEJAS



Ingredientes

- 500 g de chirivía
- 300 ml de agua
- 50 g de mantequilla
- Mollejas
- Costillar de cordero
- Pan rallado
- Perejil, romero y tomillo fresco
- Huevo
- Harina
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla
- Cebolla francesa
- Vinagre de Módena

Elaboración

Parfait de chirivía:

Pelar las chirivías, cortar a rodajas y poner a cocinar con el agua y la mantequilla durante 1 hora, sazonar, triturar y reservar.

Costillas:

Sacar las costillas de palo de costillar, quitar la carne del palo y espalmar la molla restante. Con la carne quitada de la costilla, picarla, sazonarla y poner en la molla de la costilla envolviéndola haciendo un saquito q apretaremos con un trozo de papel film para que se adhiera bien.

Triturar las hierbas con el pan rallado haciendo una mezcla verde y homogénea.

Empanar las costillas por harina, huevo y el pan finas hierbas.

Las costillas se cocinarán con mantequilla.

Mollejas:

Lavar bien las mollejas con agua y vinagre y blanquear unos minutos, confitar con mantequilla y reservar.

Cebolla francesa:

Pelar la cebolla y pochar con mantequilla, añadir un chorrito de vinagre de Módena y caramelizar.

Jugo de cordero:

Tostar unos huesos de cordero en el horno, ponerle trocitos de zanahoria, cebolla, puerro y cocinar un poco más.

Una vez cocinado lo pondremos todo en una olla con agua fría y lo dejamos cocer durante 1 hora para sacar el jugo.

Para la salsa espesaremos ese jugo con maicena y lo rectificaremos de sazónamiento.



Juan Antonio García



Chef del restaurante El Churra
y presidente de JECOMUR.





TAQUITOS DE PIERNA DE CORDERO FRITOS CON AJOS TIERNOS



Ingredientes

- 1 kg de pierna de cordero
- Aceite, sal, pimienta, coñac y ajos tiernos
- 4 patatas
- Tomillo limonero

Elaboración

Cortar el cordero en taquitos de unos 2 ó 3 cm, ponerlos a freír en una sartén amplia con aceite, cuando estén ya dorados poner los ajos cortados y freír. Cuando estén dorados tanto el cordero

como los ajos sacar y reservar. Con las patatas ya peladas y partidas las ponemos en el mismo aceite hasta que estén fritas, montaremos el plato y pondremos tomillo limonero.



SAQUITO DE CORDERO A LA MIEL CON NÍSCALOS



Ingredientes

- 1 kg de pierna y pescuezo de cordero
- Sal, pimienta, aceite, miel, vino blanco y laurel
- pasta brick, perejil, tomillo y romero
- Gísicanos y cebollino
- Roux

Elaboración

En una bandeja de horno pondremos el cordero troceado con la sal, pimienta, un poco de miel, tomillo, romero, laurel, clavo, perejil, vino blanco y aceite a una temperatura de 125 grados unas 2 horas. Cuando esté hecho lo deshuesaremos y lo troceamos con cuchillo y lo reservamos. El caldo de asar el cordero lo pondremos en un cazo y le añadiremos pimienta y sal

para arreglarle el sabor y lo espesaremos con roux. La mitad del caldo lo pondremos a la carne dejándolo enfriar para poder formar los saquitos, los meteremos al horno para calentar el cordero y dorar la pasta brick. Saltearemos los gísicanos con un poco de aceite y sal y los pondremos junto al saquito de cordero.



REDONDO DE COSTILLAS DE CORDERO RELLENO CON PATATAS Y SALSA AL AJO CABAÑIL



Ingredientes

- 1 costilla de cordero
- 4 patatas
- Tomillo y romero
- 4 orejones
- 4 ciruelas pasas
- Setas variadas
- Piñones
- 3 ajos
- Vinagre, copa pequeña
- Aceite, sal, pimienta, vino blanco y anís estrellado
- Tomillo limonero

Elaboración

Deshuesar el cordero y rellenarlo con las pasas, piñones, setas variadas y orejones, sazonarlo y lo ataremos con hilo de bridar formando un redondo. Lo meteremos al horno con la sal, pimienta, aceite, anís estrellado y un poco de vino a unos 125 grados una hora y media, también pondremos los huesos del cordero.

Pelar y freír las patatas y añadir al ajo picado con el vinagre para el ajo cabañil.

Cortar el cordero en rodajas y ponerlo junto con las patatas y la salsa de ajos cabañil, adornar con el anís estrellado y el tomillo limonero.



PALETILLA DE CORDERO ASADA A LA MURCIANA



Ingredientes

- Paletilla de cordero
- Sal, aceite, pimienta y tomillo
- Patatas
- Tomate natural en dados
- Perejil
- Vino blanco
- Ajos secos y piñones

Elaboración

Poner las paletillas en una bandeja, añadir las patatas en cascos, sal, pimienta, tomate en dados, tomillo, ajos, piñones y perejil, añadir el aceite de oliva y el vino blanco, cocinar por espacio de hora y media a 130 grados, dejar reposar y servir.



CORDERO EN SALSA CON ALCACHOFAS



Ingredientes

- 1 Kg pierna de cordero deshuesada
- 4 alcachofas
- Sal, pimienta y aceite,
- 2 L de caldo de pollo (carcasa, apio, tomate, cebolla, puerro)
- Laurel, clavo, piñones, jamón caramelo y roux
- Micromezclum y pimentón

Elaboración

Cortar el cordero en tacos de unos 4 cm, freír en aceite y cocer con el caldo de pollo hasta que esté tierno. Limpiar las alcachofas, freírlas. Cuando el cordero esté a falta de 20 minutos, añadir las alcachofas y las especias, piñones y jamón. Poner el caramelo y probar de sabor.

Adornar con micromezclum y pimentón.



CANELÓN DE CORDERO SEGREÑO



Ingredientes

- 1 kg de cordero de pescuezo
- 10 pasta brick
- Aceite, sal, pimienta, laurel, clavo y nuez moscada
- Caldo de carne (jugo del propio asado del pescuezo mas px)
- Salsa de queso con almendras (queso philadelphia, leche, pimienta, nuez moscada, sal)
- Roux
- Salsa px
- Vino blanco
- Espárragos
- Alfalfa

Elaboración

Poner el cordero en una bandeja de horno con el aceite, sal, pimienta, laurel, los clavos, nuez moscada y un poco de vino blanco. Asar a 125 grados unas 2 horas, enfriar y deshuesar y después triturar.

El jugo lo pondremos en un cazo y le añadimos un poco de px y espesaremos con roux.

Una vez preparada la salsa, pondremos la mitad en la carne y amasaremos para que quede jugosa, la otra será para acompañar al canelón. En otro cazo pondremos el queso

con un poco de leche, pimienta, nuez moscada y sal, moveremos con una varilla hasta dejar una salsa fina.

Extenderemos las hojas de brick y rellenaremos con la carne formando un canelón y lo meteremos al horno a 180 grados unos 4 minutos. Lo acompañaremos con la salsa de carne y la de queso, poniéndole un poco de alfalfa y unos espárragos salteados.



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en zonas rurales



LA ROSA DEL SEGURA

RECETARIO DE
CORDERO SEGUREÑO
I.G.P

