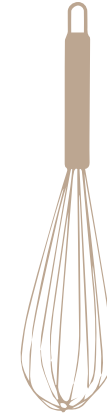
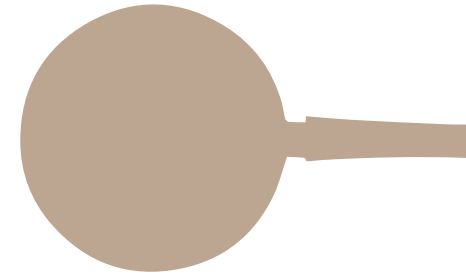
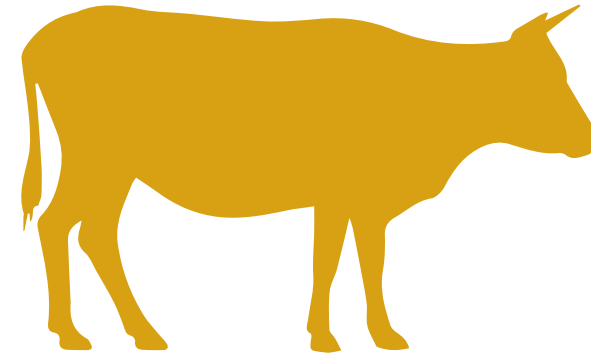


RECETAS CON CARNE DE VACUNO DEL PIRINEO • RECETTES AVEC VIANDE BOVINE DES PYRENEES • RECEPTES AMB CARN DE BOVI DEL PIRINEU



RECETAS CON
CARNE DE VACUNO DEL PIRINEO
CARNE AUTÓCTONA, SOSTENIBLE Y SALUDABLE

RECETTES AVEC
VIANDE BOVINE DES PYRENEES
VIANDE LOCALE, DURABLE ET FAVORABLE A LA SANTE

RECEPTES AMB
CARN DE BOVÍ DEL PIRINEU
CARN AUTÓCTONA, SOSTENIBLE I SALUDABLE

Interreg
POCTEFA



Universidad Zaragoza

IRTA

cita

GALCONAR

cpifp
San Lorenzo

Interreg
POCTEFA



cpifp
San Lorenzo

Título

Recetas con carne de vacuno del Pirineo
"Carne autóctona, sostenible y saludable"

Recettes avec viande bovine des Pyrenees
«Viande locale, durable et favorable a la sante»

Receptes amb carn de boví del Pirineu
«Carn autóctona, sostenible i saludable»

-

Edita

Programa DietaPYR2 EFA144_16.
El proyecto está cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020).

El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra.

Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

Coordina

Pilar Santolaria Blasco

Fotografías

Realizadas por los cocineros

Diseño

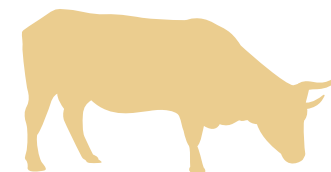
veronestudio.es

Depósito legal

HU 251-2019

Tirada

100 ejemplares



RECETAS CON
CARNE DE VACUNO DEL PIRINEO
CARNE AUTÓCTONA, SOSTENIBLE Y SALUDABLE

RECETTES AVEC
VIANDE BOVINE DES PYRENEES
VIANDE LOCALE, DURABLE ET FAVORABLE A LA SANTE

RECEPTES AMB
CARN DE BOVÍ DEL PIRINEU
CARN AUTÒCTONA, SOSTENIBLE I SALUDABLE

Interreg
POCTEFA



Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Universidad Zaragoza
IRTA



cpi'ip
San Lorenzo

INTRODUCCIÓN

En este libro se presentan las recetas premiadas en el concurso de recetas de cocina “Carne de vacuno del Pirineo, carne autóctona, sostenible y saludable” destinado a los estudiantes de Escuelas de Hostelería de Aragón, Cataluña, Andorra y Occitanie.

Dicho concurso se lanzó dentro del programa DietaPYR2, cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020) con el objetivo principal de generar recetas económicas, sostenibles, saludables y cuya elaboración incluya carne de vacuno de razas autóctonas del Pirineos, razas de incalculable valor por su gran rusticidad, adaptación al territorio y por la excelente y saludable carne que producen de forma sostenible.

Con el desarrollo del concurso y edición de este libro se quiere facilitar el conocimiento y difusión de estas razas entre todos los sectores, dando a conocer a la sociedad estos sistemas de producción de carne medioambientalmente sostenibles y nutricionalmente saludables, y apoyar su consumo.

Por último, quisiera agradecer a la Escuela de Hostelería y Turismo “San Lorenzo” de Huesca todo el apoyo recibido, y especialmente a los profesores: Juan Carlos Jiménez, Gonzalo Gutiérrez y Fernando Gutiérrez por toda su implicación y profesionalidad. Trabajar con ellos ha sido un placer.

Espero que disfruten con las recetas. ¡Buen provecho!

Pilar Santolaria Blasco

Responsable del programa DietaPYR2 EFA144_16

RAZA PIRENAICA



La Raza Pirenaica es una de las razas autóctonas más antiguas de España, Y LA QUE CUENTA CON EL LIBRO GENEALÓGICO MÁS ANTIGUO (1905), ESTANDO ligada al paisaje verde, húmedo y abrupto de los Pirineos y montañas alledañas. Esta raza es fruto de la selección de los animales mejor adaptados a ESE medio difícil y montañoso, y se caracteriza por su perfecta aclimatación, buen estado sanitario, buena aptitud cárnica y precocidad.

Su capa es rubia con degradaciones de color en las zonas inferiores del animal: bragadas, periné, vientre, etc. Tiene las mucosas sin pigmentar Y un tamaño medio con un peso de entre 550 y 600 kilos para las vacas. Son característicos sus cuernos de color blanquecino, la encornadura es en media luna en machos y más desarrolladas en hembras "en lira".

La raza Pirenaica está especializada en la producción de carne de excelente calidad. Su carne es tierna, de color rosado fuerte e intenso, con poca pérdida de agua al cocinado y bajo engrasamiento con altos valores de ácidos grasos monoinsaturados "grasas buenas". El aroma y sabor residual es poco intenso y agradable. Excelentes propiedades nutritivas, hierro de gran absorción, elevado contenido en vitaminas y poco contenido en grasa.

RAZA PARDA DE MONTAÑA



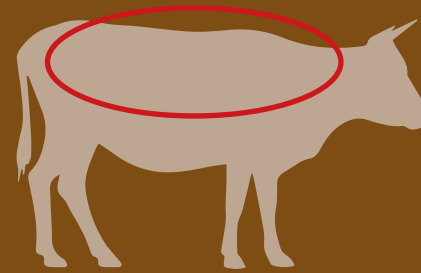
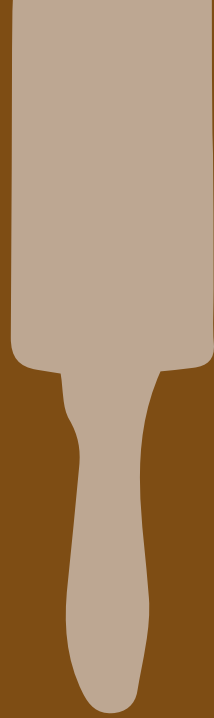
La Parda de Montaña procede en su origen de una raza suiza como es la Parda Alpina, históricamente fue de aptitud mixta carne-leche pero hoy en día es una raza puramente de carne, que se suele criar en sistema vallepuerto y que está perfectamente adaptada a zonas de alta montaña, alcanzando hasta los 2000 m. de altitud en los puertos de verano, así como a las zonas de valle, MÁS BAJAS.

Su capa es de color pardo uniforme, presentado degradaciones en zona inguinal, cara interna de las extremidades y orla blanca entorno al morro. tiene las mucosas pigmentadas en negro. De formato medio, con tendencia a grande, perfil recto y proporciones mediolíneas. Aspecto armónico, tronco ancho y profundo y buen desarrollo muscular. Los cuernos son de forma variable en las hembras, son en gancho corto en los machos.

Su carne, de muy buena calidad, es de sabor y textura suaves, compartiendo con la pirenaica unas notables cualidades nutritivas por su composición y fácil digestión.

ÍNDICE

MODALIDAD 1: Recetas con carne de vacuno de categoría extra	
1.1	Solomillo de raza Pirenaica con migas aragonesas y confitura de higos..... 10
1.2	Entrecote de ternera Pirenaica, salsa de queso azul Río Vero y puré de patata y borraja..... 11
1.3	Solomillo de ternera Parda de Montaña con tarta tatin y salsa pèrigourdine..... 12
1.4	Ternera Pirenaica con olivas 14
1.5	Lomo de ternera Parda de Montaña asado con productos de la huerta 15
1.6	Solomillo de ternera Pirenaica con robellones en salsa de vino Enate crianza..... 16
1.7	Solomillo de ternera Pirenaica con boletus confitado, morcilla, cristal de patata y crujente de maíz..... 18
1.8	Solomillo de ternera Parda de Montaña con queso de vaca y salsa de niscalos 20
1.9	Lomo de ternera Pirenaica asada, salsa Cumberland y pure Robuchon..... 22
MODALIDAD 2: Recetas con carne de vacuno de categoría primera	
2.1	Fricandó de ternera Pirenaica con salteado de setas y zanahorias..... 26
2.2	Espaldilla de ternera Pirenaica con costra mostaza..... 27
2.3	Redondo de ternera Parda de Montaña asado al horno con puré de patata y zanahoria..... 28
2.4	Redondo de ternera Parda de Montaña mechado con salsa española y arroz cremoso de verduras..... 30
2.5	Popieta de ternera Parda de Montaña, rellena de queso O´Xortical y tocino ibérico con compota de manzana reineta y su jugo..... 32
2.6	Redondo de ternera Pirenaica con puré manzana y frutos pasificados 33
2.7	Canelones de ternera pirenaica..... 34
2.8	Estofado de aguja de ternera Pirenaica con arroz de zanahoria y crujiente de manzana..... 35
2.9	Redondo de ternera Pirenaica braseado..... 36
MODALIDAD 3: Recetas con carne de vacuno de categoría tercera	
3.1	Albóndigas de ternera Pirenaica en salsa de cebolla dulce de Fuentes..... 40
3.2	Canelón de rabo al vino tinto del Somontano 41
3.3	Coulant de rabo de toro de raza Parda de Montaña relleno de compota de castañas 42
3.4	Lingote de rabo de toro de raza Pirenaica con lengua glaseada y crema de berenjena 43
3.5	Carrillera ternera Pirenaica con parmentier y verduras..... 45
3.6	Guiso de ternera Pirenaica a la jardinera..... 46
3.7	Estofado de ternera Parda de Montaña con setas de pino y parmentier..... 47
3.8	Ternera Pirenaica al chocolate 48
3.9	Ravioli de rabo de ternera Parda de montaña con su jugo 49



MODALIDAD 1

Recetas con carne de vacuno de
Categoría extra

Recetas para 4 personas



Receta 1.1

Solomillo de raza Pirenaica con migas aragonesas y confitura de higos

Antonio Giménez Eito.

Ingredientes

Confitura de higos

150 g de higos secos
50 g de azúcar
50 g de agua

Migas

200 gramos de patatas
200 g de sebo de cordero
600 g de miga de pan
200 g de cebolla
4 dientes de ajo
200 g de usones (Calocybe gambosa)
1 dl de aceite de oliva
Sal

Solomillo

400 g de solomillo de vaca
Sal en escamas

Elaboración

Confitura de higos

Elaborar un almíbar con el agua y el azúcar y cocer en él los higos, cuando estén tiernos triturar y pasar por un colador fino.

Migas

Un día antes de la elaboración del plato mojar las migas (pan reposado durante 24 horas, cortado en láminas muy finas) con un poco de agua fría para reblandecerlas. Tapar con un paño y guardar en el frigorífico.

Fundir el sebo, cortado finamente, en una sartén a fuego suave con el aceite. Añadir la patata, cortada a daditos, cuando comience a ablandarse agregar la cebolla finamente cortada y los usones partidos en cuartos junto con los ajos picados finamente. Rehogar el conjunto e incorporar las migas de pan.

Remover continuamente y agregar agua en el caso de que se apreciara sequedad en las migas. Deben quedar jugosas y sueltas.



Solomillo

Dorar el solomillo en la plancha y cocinar al punto deseado.

Retirar de la plancha y dejar reposar unos minutos antes de cortarlo en láminas gruesas.

ACABADO Y SERVICIO

Poner las migas en el centro del plato con las láminas de solomillo encima, espolvorear la carne con unas escamas de sal y disponer alrededor del plato unos puntos de la confitura de higos.

Receta 1.2

Entrecot de ternera Pirenaica, salsa de queso Azul Río Vero y puré de patata y borraja

Víctor Otín Pérez.

Ingredientes

Puré de patata y borraja

200 g de borrajas
200 g de patatas
50 ml de aceite de oliva
20 g de ajo
Sal
Laurel

Salsa de queso

250 ml de nata
80 g de queso Azul Río Vero

Entrecot

800 g de entrecot
Sal Maldon

Elaboración

Puré

Limpiar las borrajas, cortar en trozos de 5 cm de longitud. Cocerlas en abundante agua con sal. Refrescar y escurrir.

Lavar y pelar las patatas y cortarlas en forma de cubos. Cocer las patatas en agua con sal. Escurrir las patatas y machacarlas. Realizar unos cubos con el puré de patatas introduciendo en el centro las borrajas.

Salsa de Queso

Dar un hervor a la nata.

Reservar unos trocitos de queso cortados en pequeños dados.

Añadir el resto del queso a la nata, fundir y dejar hervir hasta que reduzca y tenga consistencia de salsa.

Entrecot

Eliminar cierta grasa o nervios que sobren en la pieza.

Cocinar la pieza en la parrilla o a la brasa.

Dorar externamente por todos los lados.



Una vez cocinado al punto deseado dejar reposar unos minutos fuera del fuego, sin que se enfríe.

ACABADO Y SERVICIO

Cortar la carne en filetes finos. Colocar en los platos entrelazados. Añadir unas escamas de sal Maldon por encima.

Calentar los cubos de patata y borraja en el horno y colocar a los lados de la carne.

Salsear sin cubrir completamente los filetes de entrecot.

Colocar unos cubos de queso por encima de la salsa.

Receta 1.3

Solomillo de ternera Parda de Montaña con tarta Tatin y salsa pèrigourdine

Raúl Ilonta.

Ingredientes

Salsa pèrigourdine

5 dl de caldo de ternera
4 unidades de chalotas
40 g de mantequilla
15 g de harina
0,5 dl de coñac
100 g de foie gras de pato fresco
1dl de jugo de trufa
50 g de trufa negra (Tuber melanosporum)
Sal
Pimienta negra

Tarta Tatin

4 discos de hojaldre de 7cm de diámetro
4 unidades de manzanas
Sal
Pimienta negra
100g de azúcar
Un chorrito de agua

Pan

Una rebanada de pan

Solomillo

4 porciones de solomillo de 180 g cada una
Sal
Pimienta negra

Romero

Elaboración

Salsa pèrigourdine

Cortar finamente las chalotas y cocinar a fuego suave con la mantequilla.

Añadir una pizca de harina, disolver en la grasa de cocción. Incorporar a continuación el coñac y evapora el líquido a la mitad.

Añadir el caldo de ternera y evaporar el líquido hasta obtener una consistencia de salsa.

Agregar el jugo de trufa y dar un hervor.

Incorporar el foie gras y la trufa cortados en daditos.

Comprobar punto de sazónamiento

Tarta Tatin

Con el agua y el azúcar elaborar un caramelo. Pelar y cortar las manzanas a cuartos o sextos e incorporarlas al caramelo.

Calentar las manzanas en el caramelo, hasta que cojan un color dorado, dejándolas crudas.

Coger un molde de 7cm de diámetro y colocar la manzana de forma ordenada, encima el disco de hojaldre y hornear 10 minutos a 170°C.

Retirar del horno y dar la vuelta a los moldes.

Desmoldar con el fin de que queden las manzanas arriba y el hojaldre abajo.

Pan

Cortar el pan sin corteza en 8 bastones y tostar a la plancha o en el horno.

Solomillo

Salpimentar las porciones de solomillo. Cocinar a la plancha dorándolos por los dos lados y por el borde.

ACABADO Y SERVICIO

En la base del plato colocar la tarta de manzana, encima el solomillo y salsear.

Colocar 2 trozos de pan tostado en cada plato y una ramita de romero encima del solomillo.



Receta 1.4

Ternera Pirenaica con olivas

Alberto Ciprés.

Ingredientes

Puré de setas

4 unidades de shiitake (Lentinula edodes)
4 unidades de champiñones de París (Agaricus bisporus)
1 diente de ajo
60 g de cebolla
150 ml de nata
60 g de queso crema
Sal
10 unidades de olivas verdes

Ternera

800 g de lomo ternera
200 ml de caldo de ternera
0,5 dl de vino tinto
Sal
Pimienta blanca
Harina
Aceite de oliva

Pan tostado

1 rebanada de pan de molde
Ajo en polvo
Sal
Aceite de oliva

Berros

14 hojas de berros

Elaboración

Puré de setas

En una sartén con aceite cocinar a fuego suave la cebolla y el ajo, finamente picados.

Añadir las setas troceadas y cocinar hasta que queden tiernas. Agregar la nata y el queso crema y dar un hervor al conjunto.

Sazonar y triturar hasta conseguir un puré fino.

Partir las olivas a la mitad y rellenar con el puré de setas.



Ternera

Cortar el lomo de ternera en 4 porciones y dividir estos a la mitad.

Salpimentarlos.

Enharinarlos y freírlos en aceite caliente, dejándolos poco hechos. Retirar la carne y reservar. Incorporar el vino y dejar evaporar, añadir el caldo y cocer hasta obtener consistencia de salsa.

Agregar las olivas cortadas a la mitad.

Rectificar de sazónamiento.

Pan tostado

Cortar el pan en cuatro palitos, sazonarlos con sal y ajo en polvo y dorar en una sartén con muy poco aceite.

ACABADO Y SERVICIO

Calentar la carne en la salsa, sin cocer, para que no se endurezca.

Colocar dos trozos de lomo por plato, cubrir con la salsa, acompañar con las aceitunas, un palito de pan y tres hojas de berro.

Receta 1.5

Lomo de ternera Parda de Montaña asado con productos de la huerta

Noelia Herreros.

Ingredientes

Lomo

800 g de lomo de ternera en una pieza
2 dl de aceite de oliva virgen
2 dl de zumo de limón
100 g de miel de romero Sierra de
1 dl de vino blanco
Gratal
Sal

Hortalizas

1.500 g de hortalizas de temporada (calabacín, berenjena, tomate y pimiento)
2 dientes de ajos
0.5 dl de vinagre
1 dl de agua

Salsa

3 dl de caldo de ternera concentrado

Elaboración

Lomo

Condimentar el lomo con sal, aceite, zumo de limón, vino blanco y miel. Reposar durante unas dos horas.

Hortalizas

Pelar y cortar las hortalizas en rodajas. Sazonarlas.

Colocarlas en una fuente para horno, intercalando rodajas de cada hortaliza. Agregarles el agua y el vinagre.

Colocar sobre ellas el lomo de ternera. Asar en horno a 220°C. Comprobar el punto de cocción de la carne.

Salsa

Incorporar a la bandeja del asado una vez retirada la carne y las verduras el caldo de ternera. Hervir y evaporar hasta alcanzar punto de salsa. Colar y reservar caliente.



ACABADO Y SERVICIO

Colocar en los platos las verduras formando un círculo. Sobre ellas el lomo cortado en pequeños filetes, sazonados con unos granos de sal y colocados de similar forma que las verduras. Acompañar con la salsa dispuesta alrededor de las verduras.

Receta 1.6

Solomillo de ternera Pirenaica con robellones en salsa de vino Enate crianza

Alberto Santiago Pascual.

Ingredientes

Salsa

4 unidades de chalota
4 dl de caldo de ternera
2 dl de vino tinto Enate crianza
10 g de harina de maíz
50 g de aceite de oliva
Sal
Pimienta negra

Guarnición

200 g de robellones (*Lactarius deliciosus*)
50 g de mantequilla
Sal

Solomillo

800 g de solomillo de ternera en un trozo.
Aceite de oliva
Sal
Pimienta negra

Estragón

Hojas de estragón fresco

Perifollo

Hojas de perifollo fresco

Elaboración

Salsa

Pelar y cortar la chalota muy fina. Poner en un cazo con un chorrito de aceite y ablandar.

Añadir el vino y dejar evaporar a la mitad. Incorporar tres cuartas partes del caldo.

Cocer.

Disolver la harina de maíz en el caldo restante y agregarlo a la elaboración anterior.

Cocer, comprobar de sazonomiento y dejar espesar.

Reservar.

Guarnición

Limpiar los robellones.

En un sartén con la mantequilla a fuego fuerte cocinar los robellones brevemente.

Sazonar.

Comprobar la textura de las setas.

Solomillo

Precalentar la plancha.

Colocar la pieza de solomillo, ligeramente embadurnada de aceite, sobre la plancha y voltear para dorar externamente el solomillo por toda la superficie.

Comprobar el punto de cocción dejando la pieza dorada externamente y roja en su interior.

ACABADO Y SERVICIO

Cortar el solomillo en finas láminas, distribuir las en los platos.

Acompañar con los robellones y la salsa.

Colocar por encima una hoja de estragón y de perifollo.



Solomillo de ternera Pirenaica con boletus confitado, morcilla, cristal de patata y crujiente de maíz

Jorge Sánchez Lordán.

Ingredientes

Solomillo

800 g de solomillo en cuatro porciones
Aceite de oliva
Romero
Tomillo
Sal en escamas

Boletus

60 g de boletus (*Boletus edulis*)
Aceite de oliva
Pimienta negra en grano
Tomillo
Romero

Jugo de ternera

1 l de caldo de ternera

Morcilla

100 g de morcilla de Melsa
Aceite de oliva

Crujiente de maíz

25 g de maíz ahumado tostado
25 g de azúcar moreno
1 lámina de hojaldre de 13x4 cm

Salsifí

2 unidades de Salsifí
Sal

Elaboración

Solomillo

Embadurnar las porciones de solomillo con aceite de oliva, sazonar con sal gorda, cocinar a la brasa dorando cada trozo por todos los lados y dejando el interior poco hecho.

Retirar la carne a una bandeja, aromatizar el solomillo con aceite de oliva, romero y tomillo. Reposar sin que se enfríe durante 5 minutos. Añadir unas escamas de sal.

Boletus

Limpiar el boletus, sin lavarlo, con la ayuda de papel de cocina.

Cortar en dados de 3x3 cm. Cubrirlos, en una olla, con aceite de oliva y agregar pimienta negra en grano. Cocinar a fuego muy suave durante 10 minutos. Una vez que se evapore el agua de los hongos, mantener el fuego al mínimo, añadir el tomillo y el romero sin las ramas y tapar.

Cocinar durante 1 hora más, a fuego lo más suave posible.

Jugo de ternera

Hervir el caldo de ternera destapado hasta su evaporación, para obtener un jugo muy concentrado.

Morcilla de Melsa salada

Triturar la morcilla y extender en un recipiente para obtener un bloque de 1 cm de altura.

Cortar dados de 1x1 cm y freír en una sartén con el aceite caliente, hasta dorar por ambas caras, superior e inferior.

Crujiente de maíz

Triturar el maíz con la misma cantidad de azúcar moreno.

Extender el hojaldre, espolvorear una cara de la lámina con la mezcla de maíz y azúcar moreno, presionar con un rodillo para clavar la mezcla en el hojaldre, espolvorear por la otra cara y volver a presionar. Cortar el hojaldre en tiras alargadas de 0,5 cm de ancho y 13 cm de largo.

Hornear a 180 grados durante 10 minutos.

Rodajas de Salsifí cocido

Cubrir el salsifí con agua fría y llevar a cocción hasta llegar a dar el primer hervor. Escurrir y enfriar en agua fría, pelar bien la primera capa, cocer nuevamente en agua con sal durante 40 minutos.

Escurrir y cortar en rodajas de 0,5 cm de ancho.

Cristal de patata blanca de Chía

En una cazuela poner el agua con las patatas peladas y troceadas, cocerlas unos 40 minutos, escurrirlas y pasarla por un pasapurés. Una vez pasado el puré añadir sal y pimienta blanca.

Sobre un papel para cocción en horno verter el puré obtenido, extenderlo en la parte central del papel, doblar por la mitad el papel y con la ayuda de un rodillo extender lo más fino que se pueda el puré por todo el papel restante, retirar el exce-

so que sobresalga por los laterales. Poner el papel de horno en una bandeja, cubrir con otra bandeja y hornear a 70 grados durante 4 horas.

Retirar el papel que cubre la patata y sacar la lámina de puré. Partir la lámina de patata en diferentes tamaños. Preparar una sartén con aceite de oliva, calentar el aceite hasta una temperatura que debe oscilar entre 110 grados y 130 grados sin superar esta temperatura, una vez esté el aceite caliente añadir todos los trozos de puré, freírlos durante 15 segundos

y retirarlos a una bandeja con papel absorbente.

ACABADO Y SERVICIO

Colocar cada porción de solomillo en el centro de un plato. Alrededor de la carne alternar trozos de morcilla, rodaja de salsifí, trozos de boletus y láminas de cristal de patata. Incorporar un cordón de jugo de ternera reducido y sobre la carne una tira de hojaldre de maíz.

Decorar con cebollino cortado muy fino.



Receta 1.8

Solomillo de ternera Parda de Montaña con queso de vaca y salsa de níscalos

Sandra Sola Oto.

Ingredientes

Salsa

3 dl de caldo de ternera
150 g de níscalos (Lactarius deliciosus)
200 g de cebolla
100 g de mantequilla
2 dl de nata
Sal
Pimienta blanca

Crujiente de queso

100 g de queso de vaca curado

Queso en dados

200 g de queso de vaca semicurado

Níscalos

200 g de níscalos (Lactarius deliciosus)
2 dl de aceite de oliva
Sal

Solomillo

800 g de solomillo en cuatro porciones
Sal

Elaboración

Salsa

Picar finamente la cebolla y los níscalos.

Cocinar en una cazuela, con la mantequilla, a fuego suave, la cebolla hasta que resulte tierna. Añadir los níscalos y mantener hasta que todo quede tierno y jugoso.

Añadir el caldo de ternera y cocer el conjunto. Sazonar. Triturar. Pasar por un colador.

Dar un nuevo hervor a la salsa obtenida e incorporar la nata. Rectificar de sazónamiento.

Reservar manteniendo la salsa caliente.

Crujiente de queso

Cortar el queso en pequeñas lonchas finas. Envolverlas con papel de horno.

Hornear a 180° C hasta que queden doradas.

Reservar.

Queso en dados

Cortar en dados el queso de vaca y dorarlos en una sartén caliente, o en una plancha.

Reservar calientes.

Níscalos

Limpiar los níscalos.

En una sartén con aceite caliente, añadir los níscalos, sazonar, dorar rápidamente y retirar de la sartén. Reservar sin que se enfríen

Solomillo

En la misma sartén y con el mismo aceite de haber cocinado los níscalos, a fuego fuerte, cocinar las cuatro porciones de solomillo. Dorar por los dos lados cada pieza.

Salpimentar.

ACABADO Y SERVICIO

En el fondo del plato, añadir la salsa. Sobre la salsa colocar la pieza de solomillo.

Encima del solomillo añadir los dados de queso y unas láminas de queso crujiente.

Distribuir los níscalos alrededor y sobre el solomillo.



Receta 1.9

Lomo de ternera Pirenaica asada, salsa Cumberland y puré Robuchon

Sebastián Mediana Vargas.

Ingredientes

Lomo

1 kg de lomo alto de ternera en una pieza
Tomillo
Romero
Ajo
Aceite de oliva
Sal
Pimienta negra

Puré

300 g de patata agría
150 g de mantequilla
150 g de nata
Agua
Sal

Salsa

250 g de frutos rojos
175 g de azúcar
1,5 dl de zumo de naranja
0,5 dl de zumo de limón
Ralladura de una naranja y de un limón
100 g de mantequilla
3 unidades de chalotas
2 dl de caldo concentrado de ternera
0,5 dl de vino de Oporto
Salsa Perrins
5 g de mostaza en polvo
Jengibre molido
Cayena molida
Sal
Pimienta negra

Patatas rejilla

1 patata lisa y redonda
Aceite de oliva
Sal

Brotos

Semilla germinada de cebolla
Semilla germinada de remolacha

Elaboración

Lomo asado

Salpimentar el lomo.

En una sartén con aceite de oliva caliente, dorar por todos los lados la pieza de lomo.

Introducirla en un horno, previamente calentado a 180° C, hasta que la carne alcance en su interior una temperatura interna de 45°C.

Retirar del horno y dejar reposar.

Puré Robuchon

En una cazuela hervimos las patatas enteras, lavadas y sin pelar, cubiertas de agua y con sal.

Cuando estén blandas, escurrirlas, pelarlas y pasarlas por un pasapurés. Agregar la mantequilla y la nata recién hervida, mezclar bien. Comprobar el punto de sazónamiento.

Reservar caliente y tapado.

Salsa Cumberland

Cocer los frutos rojos con el azúcar hasta obtener una jalea, agregar el zumo de limón y el de naranja, junto con la ralladura de los cítricos. Dar un hervor y reservar.

En una cazuela, con la mantequilla, a fuego suave, cocinamos las chalotas finamente picadas, cuando estén tiernas agregamos el jengibre picado y la cayena en polvo.

Cocinar unos minutos e incorporar el vino, concentrar la salsa por evaporación y agregar el caldo concentrado de ternera.

Hervir hasta conseguir una salsa espesa.

Pasarla por un colador y mezclar con la jalea de frutos rojos.

Dar un nuevo hervor y rectificar el sazónamiento agregando unas gotas de salsa Perrins y la mostaza en polvo.

Reservar tapada y en caliente.

Patatas rejilla

Pelar y cortar, con una laminadora, la patata en finas rodajas perforadas. Lavar las rodajas en agua fría y escurrir totalmente.

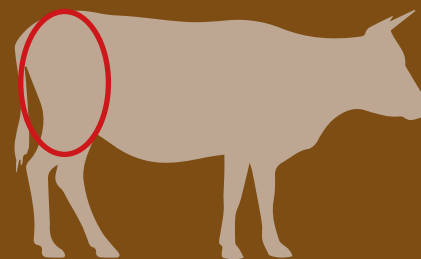
En una sartén con aceite caliente freír las patatas hasta que resulten doradas y crujientes. Sazonar.

ACABADO Y SERVICIO

Cortar el lomo en filetes muy finos.

Distribuir los filetes, en un lado del plato, cubiertos con la salsa y sobre ellos colocar unas patatas rejilla. Al otro lado del plato poner un cordón de puré y unos brotes de cebolla y de remolacha.

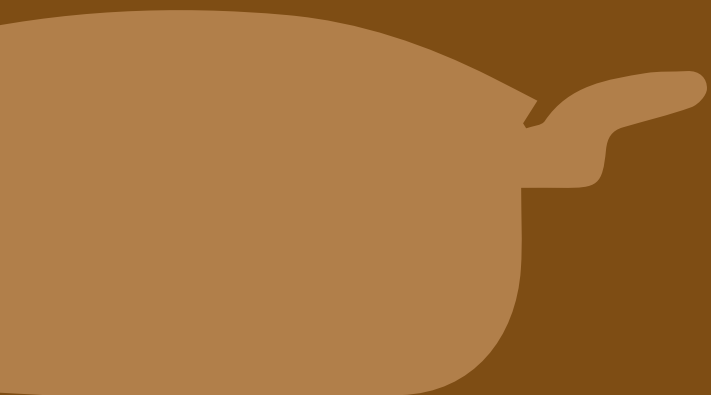




MODALIDAD 2

Recetas con carne de vacuno de
Categoría primera

Recetas para 4 personas



Receta 2.1

Fricandó de ternera Pirenaica con salteados de setas y zanahorias

Mario Duarte Mendoza.

Ingredientes

Picada

20 g de almendras
15 g de perejil
10 g de ajo
2 g de sal

Fricandó

800 g de aguja de ternera Pirenaica
2 dl de aceite de oliva virgen Alcober del Bajo Aragón
225 g de cebolla de Fuentes de Ebro
250 g de tomate pera
2 dl de vino blanco de uva garnacha (D.O.Campo de Borja)
8 dl de caldo de ternera
10 g de sal
5 g de pimienta negra

Salteado de setas y zanahorias

500 g de setas cardo de cultivo (Pleurotus eryngii)
160 g de zanahoria
0,5 dl de aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta blanca

Elaboración

Picada

Juntar todos los ingredientes en crudo y triturar lo más finamente posible. Reservar.

Fricandó

Lavar, pelar y cortar en dados pequeños las verduras

Cortar en filetes finos y pequeños la ternera. Salpimentar los filetes.

En una cazuela con el aceite caliente dorarlos. Retirarlos de la cazuela.

En la misma cazuela, con el aceite de dorar la carne, incorporamos la cebolla y el tomate, cortados en dados pequeños. Cocinar



hasta que resulten tiernas. Incorporar nuevamente la carne.

Añadir el vino y dejar evaporar a la mitad. Agregar el caldo y cubrir con él los filetes.

Cocinar a fuego bajo, durante dos horas aproximadamente, hasta que la carne esté tierna. Agregar la picada y dar unos minutos más de cocción.

Comprobar el punto de sazonomiento.

Salteado de setas y zanahorias

Pelar las zanahorias.
Cortar las setas y las zanahorias en tiras finas y alargadas.

En una sartén con el aceite caliente cocinar las setas y zanahorias. Sazonar. Cuando estén tiernas retirar y reservar.

ACABADO Y SERVICIO

Distribuir los filetes con su salsa en los platos y cubrir con el salteado de setas y zanahorias.

Receta 2.2

Espaldilla de ternera Pirenaica con costra de mostaza

Kevin Surget.

Ingredientes

Caldo de ternera

1,5 l de caldo de ternera

Castañas

400 g de castañas
3 dl de leche
2 dl de Nata
Sal
Pimienta

Hortalizas

8 unidades de zanahorias
4 unidades de patatas
16 cabezas de espárragos trigueros
Sal
50 g de mantequilla

Espaldilla

1 kg de espaldilla
100 g de mostaza
1 yema de huevo
Pan rallado
Aceite de oliva
Sal

Elaboración

Caldo de ternera

En un cazo poner a hervir el caldo hasta que quede, por evaporación, reducido a una cuarta parte.

Castañas

Hacer una incisión en la piel de las castañas e introducir en agua hirviendo hasta que la piel se abra. Escurrirlas y pelarlas en caliente. Cocer las castañas peladas con la leche y la nata. Sazonar. Una vez cocidas triturarlas y reservar caliente.

Hortalizas

Pelar y cortar las zanahorias en pequeñas piezas de forma ovalada.
Con la patata pelada y utilizando una cucharilla (saca bolas) hacer unas bolitas.
Cocer brevemente las cabezas de espárrago en



agua hirviendo con sal. Escurrirlas y reservar. En esa misma agua cocer las zanahorias y las bolas de patata, una vez cocidas escurrirlas. En un sartén con la mantequilla calentar las hortalizas. Reservar.

Espaldilla

Sazonar la pieza de carne. En una sartén, con el aceite caliente, dorarla externamente. Mezclar la mostaza y la yema. Poner la carne en una bandeja de asado y pintarla con una buena cantidad de la mezcla de mostaza y yema. Cubrir por encima con pan rallado y hornear a 180°C durante aproximadamente 20 minutos. Retirar la espaldilla del asador y reservar. Agregar a la bandeja del asado el caldo de ternera reducido. Dar un hervor. Sazonar. Colar y reservar.

ACABADO Y SERVICIO

Cortar la pieza de espaldilla asada en 16 cubos. Colocar en cada plato 4 cubos y disponer las hortalizas alrededor de la carne. Cubrir con la salsa del asado y rodear con unos puntos de la crema de castañas.

Receta 2.3

Redondo de ternera Parda de Montaña asado al horno con puré de patata y zanahoria

Eduardo Español Abizanda.

Ingredientes

Puré de patata
250 g de patata
0,5 dl de aceite de oliva virgen
Pimienta blanca molida
Agua
Sal

Puré de zanahoria
250 g de zanahoria
0,5 dl de aceite de oliva virgen
Pimienta blanca molida
Agua
Sal

Redondo

1.200 g de redondo de ternera
2 dientes de ajo
150 g de pimienta verde
2 dl de vino tinto
Perejil
Aceite de oliva
2 hojas de laurel
Romero
Pimienta negra en grano
1 l de caldo de ternera

Brotes

Germinados de cebollino

Elaboración

Puré de patata
Cubrir las patatas peladas y cortadas en trozos gruesos con agua y sal y llevarlas a cocción.

Cuando estén cocidas las escurrimos y las pasamos por un pasapurés.

Añadir al puré, aceite, sal y pimienta y reservar.

Puré de zanahoria

Cubrir las zanahorias, lavadas pero sin pelar, con agua y sal y llevarlas a cocción. Cuando estén cocidas las escurrimos y las pasamos

por un pasapuré. Añadir al puré, aceite, sal y pimienta y reservar.

Redondo

Salpimentar la carne.

Poner la carne, en una fuente untada de aceite de oliva, con el laurel y el romero y los granos de pimienta.

Triturar los ajos, el pimienta verde, el vino blanco y el perejil y cubrir con ello el redondo.

Añadir el caldo de ternera e introducir en el horno precalentado durante unos 30 minutos, cuando haya pasado este tiempo, dar la vuelta al redondo y cocinar durante otros 30 minutos.

Comprobar el punto de cocción y retirar del asador.

Colar el jugo.

ACABADO Y SERVICIO

Introducir el redondo en el horno a 220°C para que tome un color dorado.

Trocear en ocho trozos.

En cada plato colocar dos trozos de redondo.

Cubrir con el jugo.

Poner una cucharada de puré de patata y unos puntos de puré de zanahoria.

Agregar unos brotes de germinado de cebollino.



Receta 2.4

Redondo de ternera Parda de Montaña mechado con salsa española y arroz cremoso de verduras

Victor Otín Pérez.

Ingredientes

Relleno de robellones y panceta

100 g de robellones
v(Lactarius deliciosus)
50 g de cebolla
20 g de ajo
Aceite de oliva
Sal
400 g de panceta en lonchas finas

Redondo

1 kg de redondo de ternera
1 dl de aceite de oliva
150 g de cebolla
150 g de zanahoria
100 g de puerro
100 g de champiñón
(Agaricus bisporus)
1 dl de vino tinto
5 dl de caldo de ternera
Sal
Pimienta negra

Salsa española

35 g de mantequilla
30 g de harina tostada
1 l de caldo de ternera
Sal
Pimienta negra

Arroz cremoso

40 g de mantequilla
50 g de cebolla
50 g de pimiento rojo
50 g de pimiento verde
80 g de borraja
30 g de calabacín
120 g de arroz Brazal Maratelli
6 dl de caldo de verduras
Sal
Pimienta blanca

Elaboración

Relleno de robellones y panceta

En una sartén con aceite, a fuego fuerte, cocinamos brevemente las setas junto con la cebolla y el ajo, finamente picados. Dejar enfriar.
Extender las lonchas de panceta, de dos en dos, y rellenar con la elaboración anterior. Formar unos rollitos alargados. Envolverlos en papel film y congelar.

Redondo

Hacer tres agujeros de extremo a extremo del redondo.

Introducir en cada agujero un rollito de panceta relleno.

Salpimentar el redondo. Dorar el redondo, en una cazuela, con aceite de oliva.

Cortar en dados la cebolla, la zanahoria, el puerro y el champiñón. Añadir lo a la cazuela y cocinar junto a la carne, a fuego suave, hasta que las verduras estén blandas.

Agregar el vino tinto y dejamos evaporar a la mitad. Añadir el caldo de ternera. Tapar la cazuela.

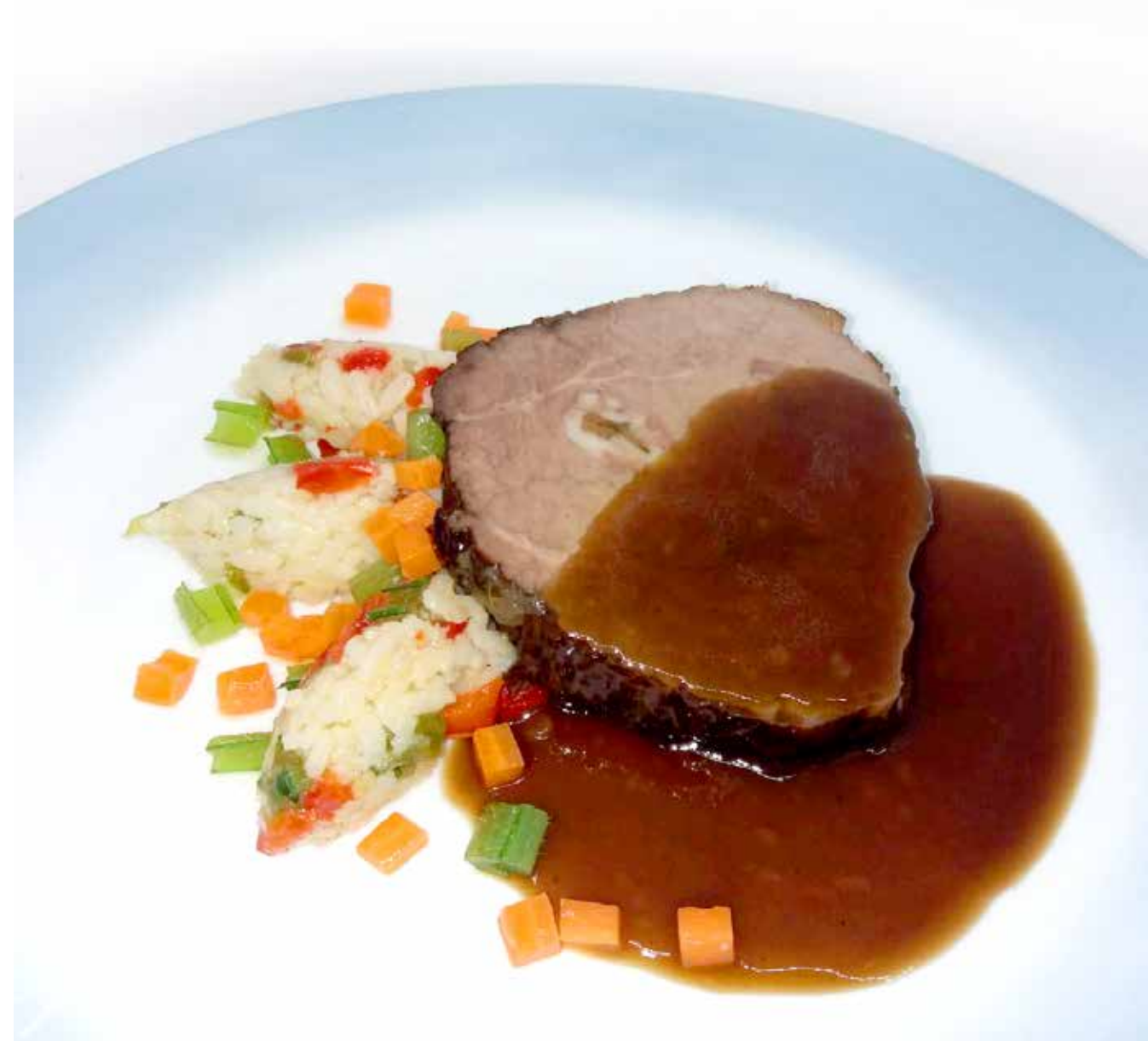
Introducir en el horno a 180°C durante 3 horas.

Salsa española

Fundir la mantequilla en un cazo. Añadir harina y cocinar a fuego moderado hasta que la harina tome un color ligeramente tostado.

Añadir el caldo de ternera caliente, poco a poco, removiendo continuamente.

Llevar a punto de ebullición. Sazonar. Retirar del fuego y reservar caliente.



Arroz cremoso

Cortar finamente la cebolla y cocinar con la mantequilla, en una sartén, a fuego suave, hasta que quede tierna. Agregar el resto de verduras, cortadas en dados pequeños. Continuar cocinando las verduras hasta que todas resulten tiernas.

Añadir el arroz y remover para que se integre con las verduras y la grasa de cocción.

Añadir el caldo de verduras caliente y cocer hasta que el arroz quede tierno y seco. Retirar del fuego y dejar reposar unos minutos.

ACABADO Y SERVICIO

Colocar en el plato unas cucharadas del arroz con verduras, dándoles forma ovalada, colocar sobre este una rodaja del redondo y cubrir parcialmente con la salsa.

Receta 2.5

Popieta de ternera Parda de Montaña, rellena de queso O´Xortical y tocino ibérico con compota de manzana reineta y su jugo

Antonio Giménez Eito.

Ingredientes

Ternera

600 g de contra de ternera
300 g de queso curado O´Xortical
300 g de tocino ibérico
1 dl de aceite de oliva
300 g de cebolla
150 g de puerro
200 g de zanahorias
2 ramitas de tomillo
1 ramita de romero
2 hojas de laurel
Pimienta negra
2 dl de vino tinto
1 dl de vino rancio
5 dl de caldo de ternera
Sal
Pimienta negra

Compota de manzana

300 g de agua
300 g de azúcar
1 ramita de canela
400 g de manzanas reinetas

Romero

Elaboración

Ternera

Hacer un corte longitudinal a la pieza de contra. Salpimentar y rellenar la pieza con queso O´Xortical y tocino, cortados ambos en finas láminas.
Enrollar la pieza de carne y sujetar con hilo de cocina formando un rulo.
Dorar externamente el rulo de contra, en una cazuela, con aceite caliente.

Retirar el rulo de contra de la cazuela y reservar.

En la misma cazuela, añadir la cebolla, el puerro y la zanahoria, cortados finamente. Cocinar a fuego suave, hasta que las hortalizas queden tiernas.
Incorporar los condimentos aromáticos,



introducir nuevamente la ternera y los vinos. Dejar que evapore el alcohol.

Cuando haya evaporado el alcohol, poner el caldo de ternera y cocer, con la cazuela tapada, hasta que la carne quede tierna, aproximadamente 45 minutos.

Retirar la pieza de carne, triturar el resto de ingredientes, pasar la salsa resultante por un colador y rectificar de sazónamiento. Reservar.

Compota de manzana

Poner a hervir el agua con el azúcar para obtener un almíbar, incorporar la rama de canela y las manzanas peladas y cortadas en cuartos.
Una vez cocidas se trituran y se pasan el puré por un colador.

ACABADO Y SERVICIO

Cortar el rulo de ternera en cuatro porciones. Colocar cada popieta en el centro del plato, cubrir con la salsa.

Poner alrededor de la popieta un cordón de compota de manzana.

Decorar con una ramita de romero fresco.

Receta 2.6

Redondo de ternera Pirenaica con puré de manzana y frutos pasificados

Víctor Zickenheiner Llamas.

Ingredientes

Redondo

800 g de redondo de ternera
20 g de tocino
160 g de zanahoria
50 g de puerro
60 g de cebolla
2 dl de aceite de oliva
1 bolsa de vacío
2 dl de caldo de ternera

Reducción

1 dl de vino tinto
(Garnacha de Campo de Borja)
1 dl de vinagre de vino blanco

Puré de manzana

250 g de manzana Granny Smith
20 g de mantequilla
20 g de azúcar

Salsa

100 g de maicena
0,5 dl de caldo de ternera
60 g de pasas
80 g de orejones
20 g de dátiles

Elaboración

Redondo

Hacer unas incisiones en el interior de la pieza de carne.
Cortar el tocino y parte de la zanahoria en tiras gruesas. Introducir estas tiras en la pieza de redondo a través de los agujeros practicados en ella.
Cortar el resto de la verdura en trozos gruesos.
Salpimentar la carne. Dorarla externamente, en una cazuela, con aceite de oliva caliente.
Retirar la carne de la cazuela e incorporar el resto de verduras, dorarlas ligeramente.
Añadir el caldo y dar un hervor al conjunto.
Introducir el redondo en una bolsa de vacío junto con las verduras y el caldo resultante de la elaboración anterior.



Envasar al vacío y cocinar en un horno durante 24 horas a 65°C.

Reducción

Mezclar el vino con el vinagre en un cazo, llevar a cocción hasta que por evaporación quede un jugo denso. Reservar.

Puré de manzana

En una sartén, a fuego suave, cocinar la manzana cortada a dados con la mantequilla y el azúcar hasta que quede tierna. Triturar y enfriar.

Salsa

Una vez finalizado el proceso de cocción del redondo, retirar la pieza de carne de la bolsa. Poner el resto de ingredientes, verduras y jugo, en una cazuela, dar punto de espesor agregando la maicena disuelta en el caldo frío. Dar un hervor y rectificar de sazónamiento. Añadir los frutos secos cortados en pequeños dados.

ACABADO Y SERVICIO

Cortar la carne en filetes muy finos.
Colocar en el centro de un plato una lágrima del puré de manzana, sobre ella los filetes de carne, tratando de superponerlos para ganar volumen, salsear con el jugo de la carne y con la reducción de vino.

Canelones de ternera Pirenaica

Marta Mendivil de Pablo.

Ingredientes

Relleno

800 g de ternera (tapilla y aguja al 50%)
1 dl de aceite de oliva virgen
120 g de cebolla
120 g de puerro
120 g de zanahoria
1 dl de vino rancio
2 dl caldo de ternera
Sal
pimienta blanca
50 g de harina

Pasta

16 unidades de láminas de pasta para canelón
Agua
Sal

Salsa con albahaca

1 dl de aceite de olive virgen
120 g de cebolla
2 dientes de ajo
400 g de tomate
5 g de albahaca
40 g de azúcar
30 g de sal

Salsa Bechamel

50 g de mantequilla
75 g de harina
5 dl de leche
5 dl de caldo de ternera
Sal
Pimienta blanca
Nuez moscada
1 yema de huevo

Queso

100 g de queso parmesano

Puré de tomate - Perejil fresco

Elaboración

Relleno

Cortar las verduras en dados pequeños. Cortar en tacos la carne, salpimentarla y dorarla en una sartén, con aceite caliente. Añadir las verduras y cocinar el conjunto hasta que queden tiernas y ligeramente doradas. Incorporar el vino y dejar evaporar. Añadir la harina y disolver agregando a continuación el caldo de ternera y mantener la cocción, a fuego lento, durante 30 minutos. Rectificar de sazónamiento. Enfriar y triturar el guiso.



Pasta

Hervir la pasta en agua hirviendo con sal. Escurrirla. Enfriarla en agua fría y volver a escurrirla. Colocarla extendida sobre un paño y rellenarla con la elaboración anterior formando los canelones.

Salsa con albahaca

Cortar en tiras largas y finas la cebolla, picar finamente el ajo. Cocinar en una cazuela, con el aceite a fuego moderado. Incorporar el tomate troceado y añadir la albahaca, cocinar a fuego lento. Sazonar con la sal y el azúcar.

Salsa Bechamel

En un cazo, fundir a fuego suave la mantequilla, incorporar la harina y disolverla en la grasa. Añadir la leche caliente, poco a poco y removiendo continuamente. Dar un hervor e incorporar el caldo de ternera caliente. Mantener el hervor removiendo la salsa. Sazonar y retirar del fuego.

Incorporar la yema de huevo batida con un poco de leche. Mezclar bien y reservar en caliente fuera del fuego.

ACABADO Y SERVICIO

Colocar los canelones en una bandeja de horno, cubrirlos con la salsa y espolvorear el queso parmesano por la superficie. Introducir en el horno a 210°C hasta que resulten calientes y con el queso dorado. Distribuir en los platos y acompañar con una cucharada de puré de tomate y perejil fresco picado.

Estofado de aguja de ternera Pirenaica con arroz de zanahoria y crujiente de manzana

Mayra Luz Ricardo Madera.

Ingredientes

Aguja

1 kg de aguja de ternera
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva
100 g de zanahoria
50 g de pimienta rojo
50 g de pimienta verde
100 g de cebolla
200 g de tomate
5 dl de caldo de ternera
Comino

Arroz

1 dl de aceite de oliva
1 diente de ajo
100 g de zanahoria
120 g de arroz
4 dl de caldo de verduras
Sal

Manzana

1 unidad de manzana
Azúcar en polvo

Setas

200 g de setas de temporada
Aceite de oliva
0,5 dl de brandy

Elaboración

Aguja

Cortar en dados gruesos la pieza de ternera. Salpimentar.

Dorar la carne, en una cazuela, con el aceite de oliva, a fuego fuerte. Agregar las verduras cortadas finamente, cocinar hasta que resulten tiernas y ligeramente doradas. Incorporar el vino y evaporar a la mitad de su volumen. Añadir el caldo de ternera y cocer de 90 a 120 minutos. Agregar comino molido y comprobar de sazónamiento.

Arroz

En una cazuela, con el aceite de oliva, cocinar suavemente el ajo y la zanahoria cortados finamente.

Añadir el arroz y remover para que se integre con las verduras y la grasa de cocción.



Añadir el caldo de verduras caliente y cocer hasta que el arroz quede tierno y seco. Retirar del fuego y dejar reposar unos minutos.

Manzana

Cortar la manzana, lavada, en láminas finas.

Espolvorear generosamente cada lámina con azúcar en polvo. Introducirlas en un horno precalentado a 80° C hasta que queden secas y crujientes. Retirar y reservar.

Setas

Cocinar las setas, en una sartén, con el aceite de oliva caliente, dejándolas doradas y jugosas. Incorporar el brandy y dejar evaporar

ACABADO Y SERVICIO

Distribuir el guiso de aguja en los platos y acompañar con el arroz moldeado a un lado, poner sobre él una lámina crujiente de manzana.

Redondo de ternera Pirenaica braseado

Noelia Lahoz Lapuente.

Ingredientes

Redondo

1 kg de redondo de ternera
Sal
Pimienta
100 g de cebolla
100 g de puerro
200 g de zanahorias
300 g de tomates maduros
1 diente de ajo
0,5 dl de vino blanco
1,5 dl de caldo de ternera
Maicena

Puré de patatas

300 g de patatas
1,5 dl de nata
Sal
Pimienta
Agua

Manzanas

1 unidad de manzana

Chalotas

8 unidades de chalotas
10 gr de azúcar
10 gr de mantequilla
1 dl de agua

Germinados

Germinado de cebolla

Elaboración

Redondo

Salpimentar el redondo.

Cortar todas las hortalizas en dados pequeños.

Colocar el redondo junto con las hortalizas, en una bandeja de horno, añadir el vino y cocinar en el horno a 180°C durante 40 minutos, dar la vuelta al redondo y añadir el caldo, dejar cocer durante 1 hora más.

Retirar la carne de la bandeja y reservar.

Triturar las hortalizas junto con el caldo. Pasar por un colador y dar un hervor. Rectificar de sazónamiento. Si fuera necesario espesar la salsa, agregar la maicena disuelta en un

poco de caldo frío o agua y calentar la salsa hasta alcanzar el punto de espesamiento.

Puré de patatas

Pelar, lavar y trocear gruesamente las patatas.

Cubrir con agua y sazonar. Hervir hasta que estén tiernas.

Escurrir y pasar por el pasapurés.

Agregar al puré la nata hervida y corregir el punto de sazónamiento.

Reservar.

Manzanas

Pelar las manzanas, cortarlas en láminas muy finas. Introducir las en el horno a 80°C, hasta que queden secas y crujientes.

Chalotas

Pelar las chalotas. Colocar las chalotas junto con el resto de ingredientes en un cazo y llevar a cocción.

Dejar cocer hasta que el agua se evapore por completo y se forme un ligero caramelo con el azúcar y la mantequilla.

Retirar cuando las chalotas queden caramelizadas.

ACABADO Y SERVICIO

Cortar el redondo en finas rodajas.

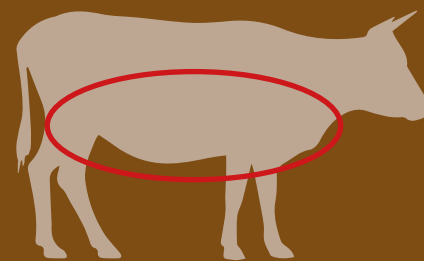
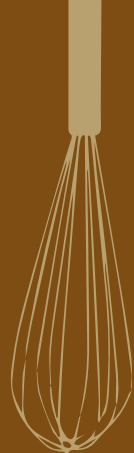
Colocar en el centro del plato una cucharada de salsa.

Sobre la salsa intercalar rodajas de redondo y puré de patata.

En la parte superior poner una lámina crujiente de manzana y un ramito de germinados de cebolla.

Acompañar cada plato con dos chalotas caramelizadas

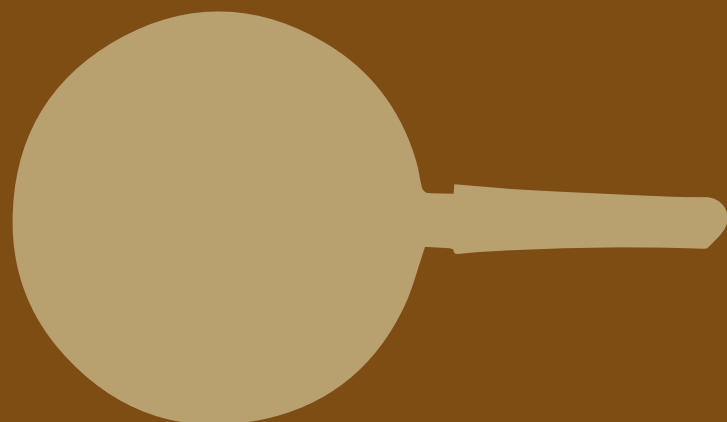
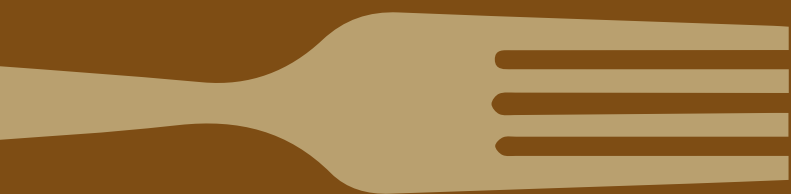




MODALIDAD 3

Recetas con carne de vacuno de
Categoría tercera

Recetas para 4 personas



Receta 3.1

Albóndigas de ternera Pirenaica en salsa de cebolla dulce de Fuentes

Cristina Gracia Guillamón.

Ingredientes

Albóndigas

70 g de aceite de oliva virgen
200 g de cebolla dulce de Fuentes estofada
10 g de ajo
600 g de carne picada de ternera (falda y aguja al 50%)
1 unidad de huevo
5 g de perejil
Sal
Pimienta negra

Salsa de cebolla

70 g de aceite de oliva virgen
400 g de cebolla
1 diente de ajo
1 dl de vino blanco
4 dl de caldo de ternera
10 g de maicena
Sal

Verduras

25 g de guisantes
25 g de zanahorias
Sal
Agua

Elaboración

Albóndigas

Cortar la cebolla y el ajo finamente. En una cazuela con el aceite, a fuego suave, cocinar hasta que queden tiernas. Retirar del fuego y enfriar.

Mezclar, en un bol, la carne picada con el huevo, la cebolla y el ajo anteriormente cocinados, el perejil, la sal y la pimienta. Repartir la masa en 20 bolas y formar las albóndigas.

Ponerlas en una bandeja e introducirlas al horno, a 180°C. Retirarlas en cuanto alcancen un ligero color dorado externamente y estén calientes en su interior.

Salsa de cebolla

Cortar la cebolla y el ajo en trozos gruesos y cocinar con el aceite, a fuego suave, hasta que queden tiernas.

Añadir el vino blanco y dejar evaporar.

Añadir el caldo de carne, dejar evaporar a la mitad. Agregar la maicena, disuelta en un



poco de caldo frío y dar un hervor. Rectificar de sazónamiento.

Triturar y pasar por un colador.

Reservar caliente.

Verduras

En agua hirviendo con sal, cocinar los guisantes. Escurrir.

Con las zanahorias, cortadas en dados o en bolitas, realizar la misma operación.

ACABADO Y SERVICIO

Introducir las albóndigas en la salsa y terminar de cocinarlas, hasta que queden tiernas.

Distribuir las albóndigas en los platos, acompañadas de la salsa y las hortalizas.

ACABADO Y SERVICIO

Dejar las albóndigas en la salsa durante un tiempo, para que estén más jugosas, ya que al ser carne de ternera lleva menos grasa.

Evitamos añadir pan, derivados y harina de trigo, para que sea apta para celíacos.

Receta 3.2

Canelón de rabo al vino tinto del Somontano

María Climent.

Ingredientes

Rabo

500 g de rabo de ternera
200 g de cebolla
100 g de zanahorias
200 g de pimiento verde
3 dientes de ajo
Aceite de oliva virgen extra
2 dl de vino tinto
5 de caldo de ternera o agua
Sal
Pimienta negra

Pasta

4 láminas de pasta wonton
Agua
Sal

Salsa Bechamel

40 g de mantequilla
40 g de harina
5 dl leche
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Queso

70 g de queso rallado

Brotos

25 g de mezcla de brotes tiernos

Elaboración

Rabo

Cortar finamente las cebollas, las zanahorias, el pimiento y los ajos. Cocinar en una olla, con el aceite de oliva, a fuego suave.

Trocear, por las articulaciones, el rabo. Salpimentar y agregar a olla. Dorar removiendo. Agregar el vino y dejar evaporar a una tercera parte. Cubrir con el caldo de ternera.

Hervir. Tapar la olla y cocinar durante 3 horas aproximadamente, o durante 45 minutos en una olla exprés.

Retirar los trozos de rabo, dejarla templar y desmigalarla. Reservarla.

Cocer la salsa otros 15 minutos más. Triturar y reservar una tercera parte de salsa.



Añadir el resto de la salsa al rabo desmigado, poco a poco, teniendo cuidado de que la mezcla no quede muy ligera.

Pasta

Cocer en agua hirviendo con sal las láminas de la pasta wonton.

Retirarlas y ponerlas en un bol con agua con hielo. Escurrir la pasta sobre un trapo limpio de cocina. Rellenar con el rabo y enrollar.

Salsa Bechamel

Fundir la mantequilla, a fuego suave, en un cazo. Añadir la harina y cocinar dos minutos.

Incorporar la leche caliente, poco a poco sin dejar de remover. Cocinar la bechamel hasta que espese, al punto deseado. Sazonar con sal, pimienta blanca y nuez moscada.

ACABADO Y SERVICIO

Colocar los canelones en una bandeja y cubrirlos con la salsa bechamel. Espolvorear con el queso. Dorar en un horno precalentado a 220°C.

En cada plato hacer dos lágrimas con la salsa del vino tinto.

Poner el canelón en medio de las lágrimas y decorar por encima con los brotes tiernos.

Receta 3.3

Coulant de rabo de toro Pardo de Montaña relleno de compota de castañas

Pablo Fonfria Mor.

Ingredientes

Rabo

1 kg de rabo de toro
Harina
Sal
Pimienta blanca
3 dl de aceite de oliva
200 g de pimiento rojo
200 g de cebolla
100 g de zanahorias
150 g de puerro
2 dl de vino tinto
6 dl de fondo oscuro
1 dl de coñac
Agua

Compota de castañas

500 g de castañas
250 g de agua
250 g de azúcar

Panceta

16 lonchas finas de panceta fresca

Patatas

200 g de patata

Pétalos de flores

Elaboración

Rabo

Trocear, por las articulaciones, el rabo de toro. Sazonarlo.

Pasarlo por harina y freírlo en el aceite caliente. Agregar el coñac y dejar evaporar.

Cortar en dados pequeños las verduras.

Añadirlas al rabo y cocinarlas hasta que resulten tiernas. Añadir los líquidos y cocer sobre una hora en olla exprés. Desmigarlo y reservar.

Triturar la salsa y reservarla.

Compota de castañas

En una olla con agua cocer las castañas.

Escurrirlas y pelarlas.

Dar un hervor, a la misma cantidad de agua y de azúcar, para elaborar un almíbar. Cocer



en él las castañas peladas. Escurrirlas y triturarlas. Reservar el puré.

Forrar ocho moldes redondos con papel de horno. Poner en cada uno dos lonchas de panceta, entrelazadas y rellenar de rabo de toro con el interior de compota de castañas y cerrar. Dar la vuelta a los moldes y colocar en una bandeja de horno. Cocinar en el horno a 200°C, durante 10 minutos.

Patatas

Pelar y cortar la patata en tiras muy alargadas y finas. Lavarlas en agua fría y escurrir totalmente.

En una sartén con aceite caliente freír las patatas hasta que resulten doradas y crujientes. Sazonar.

ACABADO Y SERVICIO

Sacar el rabo de los moldes. Colocar dos piezas en cada plato. Cubrir con la salsa.

Acompañar con un montoncito de patatas paja y decorar con los pétalos de flores.

Receta 3.4

Lingote de rabo de toro de raza Pirenaica con lengua glaseada y crema de berenjena

Christian Mor Raso.

Ingredientes

Caldo de ternera

1 kg de huesos de ternera
300 g de cebolla
200 g de zanahoria
200 g de puerro
5 dl de vino tinto
Agua

Rabo

600 g de rabo de ternera
Harina
300 g de cebolla
200 g de puerro
200 g de zanahoria
5 dl de vino tinto
Agua
Sal

Lengua

200 g de lengua
300 g de cebolla
200 g de puerro
200 g de zanahoria
Agua
Sal

Berenjenas

200 g berenjena
Aceite de oliva
Sal
1 cebolla
4 dientes de ajo
50 g de mantequilla

Setas

50 g de rebozuelos (Cantharellus cibarius)
50 g de trompetas de la muerte (Craterellus cornucopioides)
30 g de tocino
Ajo
Aceite de oliva
Sal
50 g de perejil fresco
Caldo de ternera

Hierbas frescas

20 g de cilantro
20 g de cebollino

Elaboración

Caldo de ternera

Cortar, en trozos gruesos, la cebolla, la zanahoria y el puerro. Poner las hortalizas junto con los huesos de ternera en una bandeja de horno. Introducir en el horno a 220°C. Tostar.

Agregar a la bandeja del asado el vino y hervir para recuperar los jugos adheridos en ella.

Colocar los ingredientes con el jugo resultante en una olla. Cubrir de agua y cocer el caldo 4 horas. Colar y hervir nuevamente hasta que el caldo reduzca a una cuarta parte y obtengamos un jugo concentrado y denso.

Rabo

Cortar, por las articulaciones, el rabo. Sazonar y pasar por la harina los trozos.

Colocar en una bandeja de horno. Asar en el horno a 220°C.

Cortar finamente las hortalizas. En una cazuela, con el aceite, cocinarlas a fuego suave. Agregar los trozos de rabo. Añadir el vino tinto y dejar evaporar. Cubrir de agua y cocer, alrededor de 3 horas, hasta que la carne del rabo esta tierna.

Retirar de la cazuela el rabo de ternera.

Desmenuzarlo y rectificar de sazónamiento.

Disponer en una bandeja cubierta con papel de horno.

Cubrir con otro papel de horno y prensar la carne poniendo encima otra bandeja. Dejar reposar en la cámara frigorífica alrededor de 2 horas. Debe quedar lo más compacto posible. Bien frío cortar en lingotes (barras gruesas).

Lengua

Lavar, limpiar, sazonar y cocer la lengua en una cazuela, en la que se han cocinado, previamente, las hortalizas con el aceite.

Cubrir de agua. Cocinar hasta que la lengua esté tierna.

Dejar enfriar, escurrir y cortar en cubos.

Reservar.

Berenjenas

Pelar la berenjena, hacerle unos cortes y colocarla en una bandeja de horno con aceite y sal. Hacer lo mismo con una cebolla y los dientes de ajo.

Asar las verduras, en el horno, hasta que queden tiernas.

Triturar las verduras, rectificar de sal y agregar la mantequilla para realizar un puré muy ligero.

Setas

Limpiar las setas y reservar.

Hacer un sofrito con aceite, el ajo fileteado y el tocino a dados.

Agregar las setas y cocinar a fuego vivo.

Sazonar. Incorpora un poco de la salsa de carne que hemos realizado previamente.

Espolvorear con el perejil fresco picado.

ACABADO Y SERVICIO

Calentar los lingotes de rabo y los cubos de lengua, en el horno a temperatura suave.

Cubrir la cara superior de las carnes con salsa.

Espolvorear por encima con cebollino y cilantro finamente picados.

Disponer en los platos y acompañar con el puré de berenjenas y las setas.



Receta 3.5

Carrillera de ternera Pirenaica con Parmentier y verduras

Cristina Paredes Villalba.

Ingredientes

Carrilleras

2 unidades de carrilleras ternera Pirenaica
Aceite de oliva
300 g de zanahoria
300 g de calabacín
220 g de cebolla
20 g de ajo
1 dl de vino Oporto
500 g de caldo de ternera
Sal
Pimienta negra molida

Puré Parmentier

300 g de patatas
1 dl de aceite de oliva virgen
Agua
Sal
Pimienta blanca

Verduras

300 g de zanahoria
300 g de calabacín
220 g de cebolla
Agua
Sal

Aceite de perejil

30 g de perejil fresco
1 dl de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Carrilleras

Cortar las carrilleras a la mitad.

Salpimentar las carrilleras. Dorar la carne, en una cazuela, con el aceite de oliva, a fuego fuerte. Agregar las verduras cortadas finamente, cocinar hasta que resulten tiernas y ligeramente doradas. Incorporar el vino y evaporar a la mitad de su volumen. Añadir el caldo de ternera y cocer hasta que queden tiernas, aproximadamente una hora y media.

Retirar las carrilleras y reservar. Triturar el resto de ingredientes, colar y hervir hasta conseguir la textura de salsa.

También se pueden hacer envasadas al vacío, con los mismos ingredientes y cocinadas en horno al vapor a 68°C durante 24 horas.



Puré Parmentier

Cubrir las patatas peladas y cortadas en trozos gruesos con agua y sal y llevarlas a cocción. Cuando estén cocidas las escurrimos y las pasamos por un pasapurés. Añadir al puré, aceite, sal y pimienta. Reservar tapado y caliente.

Verduras

Lavar el calabacín.

Pelar las zanahorias y lavarlas,

Pelar la cebolla.

Cortarlas en tiras finas y alargadas.

Cocer cada hortaliza, por separado, en agua hirviendo con sal. Escurrir y reservar.

Aceite de perejil

Lavar el perejil y secar muy bien. Triturarlo con el aceite de oliva. Reservar en frío.

ACABADO Y SERVICIO

Calentar las carrilleras en la salsa.

Servir en cada plato una porción de carrillera cubierta con la salsa.

Disponer en un lado un montoncito de verduras y en lado contrario el puré. Regar con unas gotas de aceite de perejil.

Guiso de ternera Pirenaica a la jardinera

Andrés Balaguer Ballesteros.

Ingredientes

Guiso

1 kg de morcillo de ternera Pirenaica
1 l de caldo de ternera
300 g de cebolla
200 g de tomate en rama
200 g de zanahoria
150 g de guisantes
1,5 dl de vino tinto
100 g de puerro
60 g de aceite de oliva virgen
20 g de ajo
15 g de sal
Pimienta Negra Molida
Canela Molida
Laurel
Romero
Tomillo
Clavo

Hortalizas

200 g de patatas
200 g de zanahoria
100 g de mantequilla
Sal
Agua

Puré de guisantes

150 g de guisantes
Sal
Agua

Elaboración

Guiso

Cortar en cubos el morcillo y salpimentar. Dorar la carne, en una cazuela, con el aceite de oliva, a fuego fuerte.

Agregar las verduras cortadas finamente y el tomate pelado y cortado en trozos gruesos.

Cocinar hasta que resulten tiernas y ligeramente doradas. Incorporar el vino y evaporar a la mitad de su volumen. Introducir las hierbas aromáticas.

Añadir el caldo de ternera y cocer hasta que el morcillo quede casi blando, incorporar los guisantes y cocer hasta que quede finalmente tierna la carne.

Corregir de punto de sazónamiento.



Hortalizas

Limpiar y hacer unas bolitas con las zanahorias y las patatas.

Cocerlas por separado en agua hirviendo con sal.

Escurrirlas y dorarlas ligeramente con la mantequilla.

Puré de guisantes

Cocer los guisantes en agua hirviendo con sal.

Reservar algún guisante entero y triturar el resto con un poco de su agua de cocción.

Pasar por un colador fino y reservar el puré.

ACABADO Y SERVICIO

Distribuir los dados de morcillo, con su salsa, en el centro del plato.

Colocar las hortalizas sobre la carne y poner unos puntos de puré de guisantes alrededor.

Estofado de ternera Parda de Montaña con setas de pino y parmentier

Antonio Giménez Eíto.



Ingredientes

Estofado

600 g de morcillo de ternera
2 ramitas de tomillo
1 ramita de romero
2 hojas de laurel
400 g de cebolla
200 g de zanahoria
6 dientes de ajo
200 g de puerro
250 g setas de pino (Tricholoma terreum)
2 dl de vino tinto
5 dl de caldo de ternera
Sal
Pimienta negra

Puré parmentier

400 g de patatas
Agua
Sal
Pimienta blanca
200 g de mantequilla

Romero

150

Elaboración

Estofado

Limpiar y cortar el morcillo en cubos no muy grandes. Salpimentar. Dorar externamente la carne, en una cazuela, con aceite caliente.

Retirar de la cazuela y reservar.

En la misma cazuela, añadir la cebolla, el puerro, la zanahoria y el ajo, cortados finamente. Cocinar a fuego suave, hasta que las hortalizas queden tiernas.

Incorporar los condimentos aromáticos, introducir nuevamente la ternera y agregar las setas. Añadir el vino y cocer para que se evapore a la mitad. Poner el caldo de ternera y cocer, con la cazuela tapada, hasta que la carne quede tierna. Rectificar de sazónamiento. Reservar.

Puré parmentier

Cubrir las patatas peladas y cortadas en trozos gruesos con agua y sal y llevarlas a cocción.

Cuando estén cocidas las escurrimos y las pasamos por un pasapurés. Añadir al puré, la mantequilla, sal y pimienta.

Reservar tapado y caliente.

ACABADO Y SERVICIO

Se coloca el puré en la base del plato y encima el estofado con la salsa resultante de la cocción. Decorar con una ramita de romero fresco.

Receta 3.8

Ternera Pirenaica con chocolate

Patricia Calvete Moros.

Ingredientes

Picada

2 dientes de ajo
25 g de chocolate negro
25 g de almendra tostada
50 g de foie gras mi-cuit
Nuez moscada

Guiso

1 kg de jarrete
500 g de patatas
2 l de caldo de ternera
500 g de chalotas
250 g de aceite de oliva
100 g de nabo
100 g de brócoli
50 g de cebollitas francesas
Sal

Guarnición

200 g de brócoli
200g de patatas
3 dl de aceite de oliva
Sal
Agua

Aceite de oliva virgen

0,5 dl de aceite de oliva virgen

Elaboración

Picada

Juntar y machacar, en frío, todos los ingredientes hasta que quede una pasta muy fina.

Incorporar al guiso.

Si vemos que le chocolate no es suficiente, atemperamos cobertura de chocolate negro y la diluimos con parte del caldo en un recipiente aparte.

Guiso

Cortar la ternera a dados y sazonarla.

Dorar externamente la carne, en una cazuela, con aceite caliente.

Retirar de la cazuela y reservar.

En la misma cazuela, incorporamos los ajos y las chalotas cortados finamente. Cocinar a fuego suave, hasta que las hortalizas queden tiernas.



Introducir nuevamente la ternera y agregar el vino y cocer para que se evapore a la mitad.

Poner el caldo de ternera y cocer, con la cazuela tapada, hasta que la carne quede tierna. A

añadir la picada y cocer unos instantes más.

Rectificar de sazonamiento.

Reservar.

Guarnición

Cocer el brócoli, dividido en manojitos, en agua hirviendo con sal.

Pelar y cortar la patata en trozos gruesos.

En una sartén con aceite caliente freír las patatas hasta que resulten doradas y crujientes. Sazonar.

ACABADO Y SERVICIO

Colocar en cada plato tres dados de jarrete, bien salseados, acompañar cada trozo con una patata y un ramito de brócoli.

Rociar con un chorro de aceite de oliva virgen.

Receta 3.9

Ravioli de rabo de ternera Parda de Montaña con su jugo

Alberto Santiago Pascual.

Ingredientes

Rabo

800 g de rabo de ternera
Harina
Aceite de oliva
Sal
Pimienta negra
50 g de cebolla
100 g de zanahoria
50 g de puerro
150 g de tomate
Laurel
Tomillo
Romero
2 dl de vino blanco
Agua
2 dientes de ajo
Sal
Pimienta negra

Pasta

8 unidades de pasta de canelones
Agua
Sal

Elaboración

Rabo

Limpiar y trocear el rabo de ternera, salpimentar, enharinar y dorar con aceite en una cazuela. Retirar los trozos de rabo y reservar.

Limpiar y cortar las verduras en tiras finas, añadirlas a la cazuela y dorarlas. Volver a añadir el rabo y echar el vino blanco, dejar evaporar a la mitad. Cubrir con agua, añadir las especias y cocer a fuego muy lento, hasta que la carne esté bien tierna.

Sacar el rabo y desmiguar la carne.

Triturar con la batidora eléctrica el resto de los ingredientes. Poner a hervir y comprobar punto de espesamiento y de sazonamiento.

Reservar la mitad de la salsa.

Añadir el rabo de toro desmigado y mezclar con el resto de salsa y dejar enfriar.

Pasta



Poner agua a hervir con sal en una olla, cocer la pasta, escurrir, enfriar y extender en una bandeja.

Realizar círculos con un molde para redondear las láminas y con un molde más pequeño cortar justo en el centro y reservar el recorte.

ACABADO Y SERVICIO

Repartir la carne desmigada del rabo en cuatro láminas de pasta cocidas. Cubrir las con otra lámina de pasta.

Colocar los raviolis al horno a 180°C con unas gotas de agua y tapados, durante 8-10 min.

En un plato hondo y ancho, se colocará 1 ravioli por persona y se salseará con el jugo por los laterales.

Se colocarán dos recortes circulares de pasta por cada lado.

INTRODUCTION

Ce livre présente les recettes primées au concours de cuisine «Viande bovine des Pyrénées, autochtone, durable et favorable à la santé» destiné aux étudiants des écoles hôtelières d'Aragon, de Catalogne, d'Andorre et d'Occitanie.

Ce concours a été lancé dans le cadre du programme DietaPYR2, cofinancé à 65 % par le Fonds européen de développement régional (le FEDER) par le biais du Programme Interreg V-A Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2014 - 2020) avec l'objectif principal de proposer des recettes économiques, durables et saines préparées à base de viande bovine de races originaires des Pyrénées. Leur valeur est inestimable du fait de leur grande rusticité, de leur adaptation au territoire et pour la viande excellente et saine produite de manière durable son le territoire.

La réalisation du concours et la publication de ce livre ont pour objectifs de faciliter la connaissance et la diffusion de ces races dans tous les secteurs, en sensibilisant la société à ces systèmes de production de viande durable d'un point de vue environnemental, et saine d'un point de vue nutritionnel. Ils visent également à favoriser leur consommation.

Je souhaite remercier l'École hôtelière et de tourisme «San Lorenzo» de Huesca pour tout le soutien apporté, et en particulier les enseignants: Juan Carlos Jiménez, Gonzalo Gutiérrez et Fernando Gutiérrez pour leur implication et leur professionnalisme. Travailler avec eux a été un réel plaisir.

J'espère que vous apprécierez ces recettes. Bon appétit!

Pilar Santolaria Blasco
Responsable del programa DietaPYR2 EFA144_16

RACE GASCONNE DES PYRÉNÉES



Depuis le 18^{ème} siècle, la race Gasconne des Pyrénées est une race locale présente de part et d'autre du massif pyrénéen et, aujourd'hui, dans toute la région Occitanie. Elle est reconnaissable à sa robe grise argentée, ses muqueuses noires, comme les contours de ses yeux, et ses cornes arquées vers l'avant. Le poids varie de 650 à 800 kg pour une vache et de 900 à 1100 kg pour un taureau. Prolifique, elle donne naissance chaque année à un veau au pelage fauve jusqu'à l'âge de trois mois.

Rustique et adaptée à la montagne, elle est aussi docile et facile à élever. Grâce à ses capacités de résistance, elle peut vivre en plein air avec son veau et transhumer jusqu'à 2500 mètres d'altitude. De mai à octobre, elle parcourt agilement les terrains escarpés à la recherche de la meilleure herbe. Ses membres solides et ses sabots noirs résistants lui permettent d'explorer librement d'importantes surfaces.

Son potentiel de croissance et la qualité de ses muscles sont des atouts pour produire naturellement une viande d'excellente qualité. Les consommateurs apprécient sa tendreté et sa saveur. Intimement persillée et délicatement juteuse, sa viande est certifiée par le Label Rouge « Bœuf Gascon, pure race, pur goût », gage de qualité ; et également commercialisée sous la marque « Race Gasconne des Pyrénées, Laissez-vous fondre ! ».

INDEX

MODALITÉ 1: Recettes intégrant un morceau de viande bovine à griller

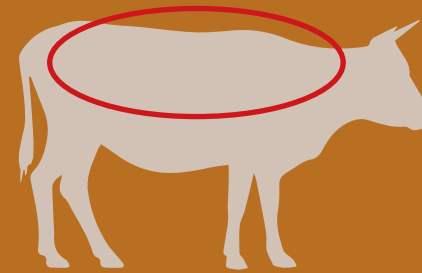
1.1	Filet de Bœuf Gascon Label Rouge, <i>migas</i> aragonaises et confiture de figues	56
1.2	Entrecôte de Bœuf Gascon Label Rouge, sauce au fromage bleu <i>Rio Vero</i> , purée de pommes de terre et bourrache	57
1.3	Filet de Bœuf Gascon Label Rouge, tarte tatin et sauce périgourdine	58
1.4	Bœuf Gascon Label Rouge aux olives	60
1.5	Longe de Bœuf Gascon Label Rouge rôtie aux légumes du potager	61
1.6	Filet de Bœuf Gascon Label Rouge, lactaires délicieux en sauce au vin <i>Enate Crianza</i>	62
1.7	Filet de Bœuf Gascon Label Rouge, bolets confits, boudin, cristallines de pommes de terre et croustillant de maïs	64
1.8	Filet de Bœuf Gascon Label Rouge au fromage de vache, sauce au lactaires délicieux	66
1.9	Longe de Bœuf Gascon Label Rouge rôtie, sauce Cumberland et purée façon Robuchon	68

MODALITÉ 2: Recettes intégrant un morceau de viande bovine à rôtir

2.1	Fricandeau de Bœuf Gascon Label Rouge, sauté de champignons et carottes	72
2.2	Paleron de Bœuf Gascon Label Rouge en croûte de moutarde	73
2.3	Rond de gîte de Bœuf Gascon Label Rouge rôti au four, purée de pommes de terre et de carottes	74
2.4	Rond de gîte de Bœuf Gascon Label Rouge farci à la sauce espagnole et riz crémeux aux légumes	76
2.5	Paupiettes de viande Gasconne des Pyrénées farcie de fromage O'Xoertical et de lard ibérique, compote de pommes reinette et son jus	78
2.6	Rond de gîte de Bœuf Gascon Label Rouge, purée de pommes et raisins secs	79
2.7	Cannelloni de viande Gasconne des Pyrénées	80
2.8	Ragoût de basse-côte de Bœuf Gascon Label Rouge, riz de carottes et croustillant de pommes	81
2.9	Rond de gîte de Bœuf Gascon Label Rouge braisé	82

MODALITÉ 3: Recettes intégrant un morceau de viande bovine à mijoter

3.1	Boulettes de viande Gasconne des Pyrénées en sauce d'oignons doux de Fuentes de Ebro	86
3.2	Cannelloni de queue de bœuf de la race Gasconne des Pyrénées au vin rouge du Somontano	87
3.3	Coulant de queue de bœuf de la race Gasconne des Pyrénées farci à la compote de châtaignes	88
3.4	Lingots de queue de bœuf de la race Gasconne des Pyrénées, langue glacée et crème d'aubergine	89
3.5	Joue de bœuf de la race Gasconne des Pyrénées	91
3.6	Ragoût de viande Gasconne des Pyrénées, jardinière de légumes	92
3.7	Ragoût de viande Gasconne des Pyrénées, petits gris et Parmentier	93
3.8	Viande Gasconne des Pyrénées au chocolat	94
3.9	Ravioli de queue de bœuf de la race Gasconne des Pyrénées et son jus	95



MODALITÉ 1

Recettes intégrant un morceau de viande **bovine à griller**

Recettes pour 4 personnes

Recette 1.1

Filet de Bœuf Gascon Label Rouge, migas aragonaises et confiture de figues

Antonio Giménez Eito.

Ingrédients

Confiture de figues

150 g de figues sèches
50 g de sucre
50 g d'eau

Migas

200 g de pommes de terre
200 g de graisse d'agneau
600 g de mie de pain
200 g d'oignons
4 dents d'ail
200 g de champignons (*Calocybe gambosa*)
1 dl d'huile d'olive
Sel

Filet

400 g de filet de boeuf
Cristaux de sel

Péparation

Confiture de figues

Préparer un sirop avec de l'eau et du sucre pour y cuire les figues. Lorsqu'elles sont tendres, les écraser et passer au chinois à mailles fines.

Migas

Un jour avant de faire la recette, humecter le pain émietté (pain qui a reposé pendant 24 heures, coupé en lames très fines) avec un peu d'eau froide pour le ramollir. Couvrir avec un torchon et réserver au réfrigérateur.

Dans une poêle, faire fondre à feu doux la graisse d'agneau coupée finement avec de l'huile. Ajouter la pomme de terre coupée en dés et, lorsqu'elle commence à ramollir, incorporer l'oignon finement coupé, les mousserons découpés en quarts et l'ail finement haché. Faire revenir le tout puis incorporer le pain émietté. Mélanger sans cesse et ajouter de l'eau si le pain émietté est un peu sec. Les miettes doivent rester juteuses et détachées.



Filet

Faire dorer le filet sur la plaque, au point de cuisson désiré.

Retirer de la plaque puis laisser reposer quelques minutes avant de le couper en tranches épaisses.

FINITION ET PRÉSENTATION

Mettre les migas au centre de l'assiette puis poser les tranches de filet par-dessus, saupoudrer la viande de cristaux de sel et disposer autour de l'assiette quelques points de confiture de figues.

Recette 1.2

Entrecôte de Bœuf Gascon Label Rouge, sauce au fromage bleu *Rio Vero*, purée de pommes de terre et bourrache

Víctor Otín Pérez.

Ingrédients

Purée de pomme de terre et bourrache

200 g de bourrache
200 g de pommes de terre
500 ml d'huile d'olive.
20 g d'ail
Sel
Laurier

Sauce au fromage

250 ml de crème
400 g de fromage bleu *Río Vero*

Entrecôte

800 g d'entrecôte
Sel de Maldon

Péparation

Purée de pomme de terre et bourrache

Nettoyer la bourrache, couper en morceaux de 5 cm de longueur. Les cuire dans une grande quantité d'eau salée. Refroidir et égoutter.

Laver et peler les pommes de terre et les couper en forme de dés. Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Égoutter les pommes de terre et les écraser.

Réaliser des dés avec de la purée de pommes de terre et y placer la bourrache au centre.

Sauce au fromage

Porter la crème à ébullition. Réserver quelques morceaux de fromage coupés en petits dés.

Ajouter le reste du fromage à la crème, faire fondre et laisser bouillir jusqu'à ce qu'elle réduise et prenne une consistance de sauce.

Entrecôte

Parer et dénervé la pièce. Faire cuire la pièce sur la grille ou à la braise.

Dorer toutes les faces.



Une fois le degré de cuisson désiré atteint, laisser reposer quelques minutes en maintenant chaud.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper la viande en fines tranches. Placer dans les assiettes en les entrelaçant. Ajouter des cristaux de Sel de Maldon au-dessus.

Faire chauffer les dés de pommes de terre et de bourrache au four et les placer à côté de la viande.

Saucer sans couvrir complètement les tranches d'entrecôte.

Placer les dés de fromage au-dessus de la

Recette 1.3

Filet de Bœuf Gascon Label Rouge, tarte tatin et sauce périgourdine

Raúl Ionta.

Ingrédients

Sauce périgourdine

5 dl de bouillon de bœuf
4 échalotes
40 g de beurre
15 g de farine
5 dl de cognac
100 g de foie gras frais de canard
1 dl de jus de truffe
50 g de truffes noires (*Tuber melanosporum*)
Sel
Poivre noir

Tarte Tatin

4 disques de pâte feuilletée de 7 cm de diamètre
4 pommes
Sel
Poivre noir
100 g de sucre
Un filet d'eau

Pain

1 tranche de pain

Filet

4 portions de filets de 180 g chacun
Sel
Poivre noir

Romarin

Péparation

Sauce périgourdine

Couper finement les échalotes et cuire à feu doux avec le beurre.

Ajouter une pincée de farine, dissoudre dans la graisse de cuisson. Ajouter ensuite le cognac et laisser réduire la moitié du volume.

Ajouter le bouillon de bœuf et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance de sauce.

Ajouter le jus de truffes et porter à ébullition.

Ajouter le foie gras et la truffe coupée en petits dés.

Vérifier l'assaisonnement.

Tarte Tatin

Préparer un caramel avec l'eau et le sucre. Peler et couper les pommes en quatre ou en six morceaux et les ajouter au caramel.

Chauffer les pommes dans le caramel jusqu'à ce qu'elles dorent en les laissant crues. Prendre un moule de 7 cm de diamètre et placer les pommes de façon ordonnée, placer au-dessus le disque de pâte feuilletée et enfourner 10 minutes à 170 °C.

Retirer du four et retourner les moules.

Démouler de façon à ce que les pommes restent au-dessus et la pâte feuilletée en dessous.

Pain

Couper le pain sans la croûte en huit bâtonnets et faire griller sur la plancha ou au four.

Filet

Saler et poivrer les filets.

Cuire à la plancha en dorant toutes les faces.

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur la base de l'assiette, placer la tarte de pommes au-dessus du filet et saucer.

Placer deux morceaux de pain grillé sur chaque assiette et une petite branche de romarin au-dessus du filet.



Recette 1.4

Bœuf Gascon Label Rouge aux olives

Alberto Ciprés.

Ingrédients

Purée de champignons

4 shiitakes (*Lentinula edodes*)
4 champignons de Paris (*Agaricus bisporus*)
1 dent d'ail
60 g d'oignons
150 ml de crème
60 g de crème de fromage frais.
Sel
10 olives vertes

Bœuf

800 g de longe de bœuf
200 ml de bouillon de bœuf
0,5 dl de vin rouge
Sel
Poivre blanc
Farine
Huile d'olive

Pain grillé

1 tranche de pain de mie
Ail en poudre
Sel
Huile d'olive

Cresson

14 feuilles de cresson

Péparation

Purée de champignons

Dans une poêle, cuire à feu doux l'oignon et l'ail finement hachés. Ajouter les champignons tranchés et cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Ajouter la crème et le fromage frais et porter l'ensemble à ébullition.

Assaisonner et mixer jusqu'à obtenir une purée fine.

Couper les olives en deux et farcir avec la purée de champignons.



Bœuf

Couper la longe en quatre portions et diviser chacune en deux.

Saler et poivrer.

Fariner et frire dans l'huile d'olive en les maintenant saignants. Retirer la viande et réserver. Ajouter le vin et réduire, ajouter le bouillon et cuire jusqu'à obtenir une consistance de sauce.

Ajouter les olives coupées en deux.

Rectifier l'assaisonnement.

Pain grillé

Couper le pain en quatre bâtonnets, les assaisonner de sel et d'ail en poudre et dorer dans une poêle avec très peu d'huile.

FINITION ET PRÉSENTATION

Chauffer la viande dans la sauce, sans cuire, pour qu'elle ne durcisse pas.

Placer deux morceaux de longe par assiette, couvrir avec la sauce. Accompagner des olives, d'un bâtonnet de pain et de trois feuilles de cresson.

Recette 1.5

Longe de Bœuf Gascon Label Rouge rôtie aux légumes

Noelia Herreros.

Ingrédients

Longes

800 g de longe de bœuf en une seule pièce
2 dl d'huile d'olive vierge
2 dl de jus de citron
100 g de miel de romarin
1 dl de vin blanc de Gratal
Sel

Légumes

1500 g de légumes de saison (courgettes, aubergines, tomates et poivrons)
2 dents d'ail
0,5 dl de vinaigre
1 dl d'eau

Sauce

3 dl de bouillon de bœuf concentré

Péparation

Longes

Assaisonner la longe avec du sel, de l'huile, du jus de citron, du vin blanc et du miel. Laisser reposer pendant deux heures.

Légumes

Peler et couper les légumes en tranches. Les assaisonner.

Les placer dans un récipient pour le four, en superposant une tranche de chaque légume.

Ajouter l'eau et le vinaigre.

Placer la longe de bœuf sur les légumes. Rôtir au four à 220 °C. Vérifier le point de cuisson de la viande.

Sauce

Ajouter le bouillon de bœuf dans la plaque de cuisson après avoir retiré la viande et les légumes. Mettre à bouillir et réduire jusqu'à obtenir une sauce. Filtrer et garder au chaud.



FINITION ET PRÉSENTATION

Placer les légumes dans les assiettes en formant un cercle. Placer au-dessus la longe coupée en petits filets placés de façon similaire aux légumes et assaisonner avec des grains de sel. Accompagner avec la sauce disposée autour des légumes.

Recette 1.6

Filet de Bœuf Gascon Label Rouge, lactaires délicieux en sauce au vin *Enate Crianza*

Alberto Santiago Pascual.

Ingrédients

Sauce

4 échalotes
4 dl de bouillon de bœuf
2 dl de vin rouge Enate Crianza
10 g de farine de maïs
50 dl d'huile d'olive
Sel
Poivre noir

Accompagnement

200 g de lactaires délicieux (*Lactarius deliciosus*)
50 g de beurre
Sel

Filet

800 g de longe de bœuf en une seule pièce
Huile d'olive
Sel
Poivre noir

Estragon

Feuilles d'estragon frais

Cerfeuil

Feuilles de cerfeuil frais

Péparation

Sauce

Peler et couper l'échalote très finement.

Mettre dans un récipient avec un filet d'huile et faire revenir. Ajouter le vin et réduire de moitié. Intégrer les trois quarts du bouillon.

Cuire.

Dissoudre la farine de maïs dans le bouillon restant et l'ajouter à la préparation précédente. Cuire, vérifier l'assaisonnement et laisser épaissir.

Réserver.

Accompagnement

Nettoyer les lactaires délicieux

Dans une poêle avec le beurre, cuire à feu vif brièvement les lactaires délicieux. Assaisonner. Vérifier la texture des champignons.

Filet

Préchauffer la plancha.

Placer la pièce de filet légèrement enduite d'huile sur la plancha et retourner pour dorer l'extérieur du filet sur toute sa surface.

Vérifier le point de cuisson en laissant la pièce dorée à l'extérieur et saignante à l'intérieur.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper le filet en fines tranches et les répartir sur les assiettes. Accompagner avec les lactaires délicieux et la sauce.

Placer au-dessus des feuilles d'estragon et de cerfeuil.



Filet de Bœuf Gascon Label Rouge, bolets confits, boudin, cristallines de pommes de terre et croustillant de maïs

Jorge Sánchez Lordán.

Ingrédients

Filet

800 g de filets en quatre portions
Huile d'olive
Romarin
Thym
Cristaux de sel

Bolets

60 g de bolets (*Boletus edulis*)
Huile d'olive
Poivre noir en grains
Thym
Romarin

Jus de bœuf

1 l de bouillon de bœuf

Boudin

100 g de boudin de Melsa
Huile d'olive

Croustillant de maïs

20 g de maïs fumé grillé
25 g de sucre de canne
1 feuille de pâte feuilletée de 13 x 4 cm

Salsifis

2 salsifis
Sel

Pommes de terre

100 g de pommes de terre
Sel
Poivre blanc
Huile d'olive

Ciboulette

Péparation

Filet

Enduire les filets avec de l'huile d'olive, assaisonner avec du gros sel, cuire à la braise en dorant chaque morceau sur toutes les faces et en laissant l'intérieur à point. Retirer la viande sur une plaque, aromatiser

le filet d'huile d'olive, de romarin et de thym. Laisser reposer sans que refroidir pendant cinq minutes. Ajouter des cristaux de sel.

Bolet confit avec du romarin et du thym

Nettoyer le bolet, sans le laver, à l'aide d'un essuie-tout.

Couper en dés de 3 x 3 cm. Les couvrir, dans une casserole, avec de l'huile d'olive et ajouter le poivre noir en grains. Cuire à feu très doux pendant 10 minutes. Une fois que l'eau s'est évaporée, cuire les champignons à très basse température, ajouter le thym et le romarin sans les branches et couvrir. Cuire pendant une heure supplémentaire à feu le plus doux possible.

Jus de bœuf

Faire bouillir le bouillon de bœuf à découvert jusqu'à ce qu'il s'évapore, pour obtenir un jus très concentré.

Boudin de Melsa salé

Mixer le boudin et étendre dans un récipient pour obtenir un bloc de 1 cm d'épaisseur. Couper les dés de 1 x 1 cm, frire dans une poêle à l'huile chaude et dorer des deux côtés (au-dessus et au-dessous).

Croustillant de maïs, pâte feuilletée - maïs grillé fumé - sucre de canne

Mixer le maïs avec la même quantité de sucre de canne.

Étendre la pâte feuilletée, saupoudrer une face de la feuille avec le mélange de maïs et de sucre de canne, appuyer avec un rouleau pour imprégner le mélange sur la feuille, saupoudrer de l'autre face et presser à nouveau. Couper la pâte feuilletée en lame allongée de 0,5 cm de large de 13 cm de long. Enfourner à 180 °C pendant 10 minutes.

Rondelles de salsifis cuits

Couvrir le salsifis d'eau froide et cuire jus-

qu'à porter à ébullition. Égoutter et refroidir à l'eau froide, bien peler la première couche, cuire une nouvelle fois dans de l'eau salée pendant 40 minutes. Égoutter et couper en tranches en rondelles de 0,5 cm de large.

Cristallines de pommes de terre blanches de Chia

Dans une marmite, mettre l'eau avec les pommes de terre, pelées et tranchées, à cuire pendant environ 40 minutes, les égoutter et les passer au presse-purée. Une fois la purée passée, ajouter le sel et le poivre blanc.

Sur un papier cuisson au four, verser la purée obtenue, l'étendre sur la partie centrale du papier, plier le papier en deux, et à l'aide d'un rouleau, étendre la purée le plus finement possible sur tout le papier restant, retirer l'excès qui déborde sur les côtés. Mettre le papier au four sur un plateau, couvrir avec l'autre plaque et enfourner à 70 °C pendant quatre heures.

Retirer le papier qui recouvre la pomme de terre et sortir la feuille de purée. Couper la feuille de pommes de terre en plusieurs tailles. Préparer une poêle avec de l'huile d'olive, chauffer l'huile à une température entre 110 °C et 130 °C, sans dépasser cette température. Une fois que l'huile est chaude, ajouter tous les morceaux de purée, les frire pendant 15 secondes et les retirer sur une plaque de papier absorbant.

FINITION ET PRÉSENTATION

Placer chaque filet au centre d'une assiette.

Autour de la viande, alterner des morceaux de boudin, une rondelle de salsifis, des morceaux de bolets et des cristallines de pommes de terre. Ajouter un filet de réduction de jus de bœuf et sur la viande, une bande de pâtes feuilletée de maïs. Décorer avec de la ciboulette coupée très fine.



Recette 1.8

Filet de Bœuf Gascon Label Rouge au fromage de vache, sauce au lactaires délicieux

Sandra Sola Oto.

Ingrédients

Sauce

3 dl de bouillon de bœuf
150 g de lactaires délicieux (Lactarius deliciosus)
200 g d'oignons
100 g de beurre
2 dl de crème
Sel
Poivre blanc

Croustillant de fromage

100 g de fromage de vache affiné

Fromage en dés

200 g de fromage au lait de vache semi-affiné

Lactaires délicieux

200 g de lactaires délicieux (Lactarius deliciosus)
2 dl d'huile d'olive
Sel

Filet

800 g de filet en quatre portions
Sel

Péparation

Sauce

Hacher finement l'oignon et les lactaires délicieux.

Dans une casserole, cuire à feu doux l'oignon avec du beurre, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter les lactaires délicieux et les maintenir au feu jusqu'à ce que l'ensemble soit tendre et juteux.

Ajouter le bouillon de bœuf et cuire l'ensemble.

Assaisonner. Mixer. Filtrer.

Porter la sauce obtenue à ébullition et incorporer la crème. Rectifier l'assaisonnement.

Réserver en gardant la sauce chaude.

Croustillant de fromage

Couper le fromage en petites tranches fines.

Les envelopper de papier cuisson. Enfourner à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Réserver.

Fromage en dés

Couper le fromage de vache en dés et les dorer dans une poêle chaude ou sur une plancha.

Réserver au chaud.

Lactaires délicieux

Nettoyer les lactaires délicieux.

Dans une poêle à l'huile chaude, ajouter les lactaires délicieux, assaisonner, dorer rapidement et retirer de la poêle. Réserver sans qu'ils ne refroidissent.

Filet

Dans la même poêle et avec la même huile qui a servi à cuire les lactaires délicieux, cuire les quatre portions. Dorer chaque pièce des deux côtés.

Assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Au fond de l'assiette, ajouter la sauce.

Sur la sauce, placer la pièce de filet.

Au-dessus du filet, ajouter les dés de fromage et les feuilles de fromage croustillant.

Répartir les lactaires délicieux autour et sur le filet.



Recette 1.9

Longe de Bœuf Gascon Label Rouge rôtie, sauce Cumberland et purée façon Robuchon

Sebastián Mediana Vargas.

Ingrédients

Longe

1 kg de longe de bœuf en une seule pièce
Thym
Romarin
Ail
Huile d'olive
Sel
Poivre noir

Purée

300 g de pommes de terre aigres
150 g de beurre
150 g de crème
Eau
Sel

Sauce

250 g de fruits rouges
175 g de sucre
1,5 dl de jus d'orange
0,5 dl de jus de citron
Zestes d'une orange et d'un citron
100 g de beurre
3 échalotes
2 dl de bouillon de bœuf concentré
0,5 dl de Porto
Sauce Perrins
5 g de moutarde en poudre
Gingembre moulu
Piment de Cayenne moulu
Sel
Poivre noir

Pommes de terre gaufrette

1 pomme de terre lisse et ronde
Huile d'olive
Sel

Jeunes pousses

Germes d'oignon
Germes de betterave

Péparation

Longe

Assaisonner la longe.

Dans une poêle avec de l'huile d'olive chaude, dorer la longe sur toutes ses faces. L'insérer dans un four préalablement chauffé à 180 °C jusqu'à ce que la viande atteigne une température de 45 °C à coeur.

Retirer du four et laisser reposer.

Purée

Dans une marmite, faire bouillir les pommes de terre entières qui ont été lavées et non pelées, puis recouvertes d'eau et de sel.

Lorsqu'elles ont ramolli, les égoutter, les peler et les passer par un presse-purée. Ajouter le beurre et la crème tout juste bouillie, bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement.

Couvrir et réserver au chaud.

Sauce

Cuire les fruits rouges avec le sucre jusqu'à obtenir un sirop, ajouter le jus de citron et d'orange, ainsi que le zeste d'agrumes. Porter à ébullition et réserver.

Dans une marmite avec le beurre, cuire les échalotes finement hachées à feu doux, et lorsqu'elles sont tendres, ajouter le gingembre et le piment de Cayenne en poudre. Cuire quelques minutes et ajouter le vin, concentrer la sauce par évaporation et ajouter le bouillon concentré de bœuf. Faire bouillir jusqu'à obtenir une sauce épaisse. La filtrer et mélanger le sirop de fruits rouges.

Porter à nouveau à ébullition et rectifier l'assaisonnement en ajoutant des gouttes de sauce Perrins et la moutarde en poudre.

Réserver en couvrant et garder au chaud.

Pommes de terre gaufrette

À l'aide d'une mandoline, peler et couper la pomme de terre en fines tranches perforées.

Laver les rondelles à l'eau froide et égoutter totalement.

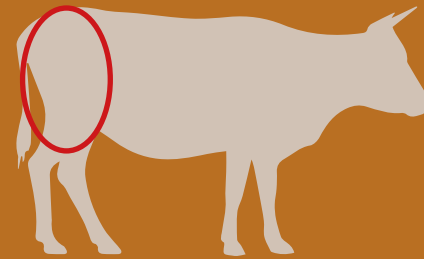
Dans une poêle avec de l'eau chaude, frire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper la longe en tranches très fines.

Répartir les filets, sur un côté de l'assiette, recouverts avec la sauce et y placer au-dessus des pommes de terre gaufrettes. De l'autre côté de l'assiette, placer un cordon de purée et des pousses d'oignons et de betteraves.

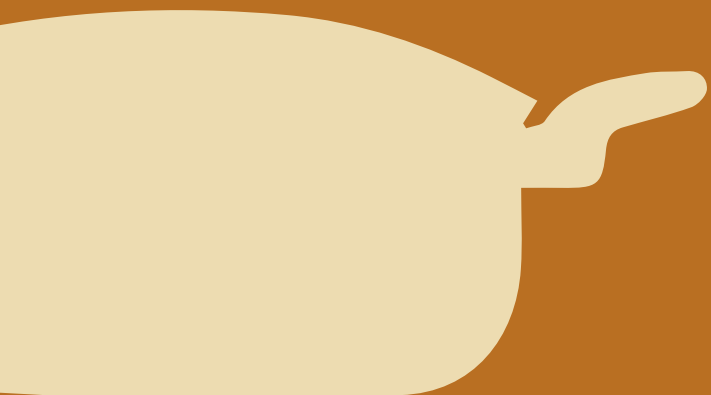




MODALITÉ 2

Recettes intégrant un morceau de viande
bovine à rôtir

Recettes pour 4 personnes



Recette 2.1

Fricandeau de Bœuf Gascon Label Rouge, sauté de champignons et carottes

Mario Duarte Mendoza.

Ingrédients

Hachis

20 g d'amandes
15 g de persil
10 g d'ail
2 g de sel

Fricandeau

800 g d'aiguille de bœuf des Pyrénées
2 dl d'huile d'olive vierge Alcober du Bajo Aragon
225 g d'oignons de Fuentes de Ebro
250 g de tomates poires
2 dl de vin blanc de raisins grenache (A.O.C. Campo de Borja)
8 dl de bouillon de bœuf
10 g de sel
5 g de poivre noir

Sauté de champignons et carottes

500 g de pleurotes de culture (Pleurotus eryngii)
160 g de carottes
0,5 dl d'huile d'olive vierge
Sel
Poivre blanc

Péparation

Hachis

Rassembler tous les ingrédients crus et mixer le plus finement possible.
Réserver.

Fricandeau

Laver, peler et couper les légumes en petits dés.

Couper la viande en petites tranches fines.
Saler et poivrer les tranches.
Les dorer dans une marmite avec de l'huile chaude. Les retirer de la marmite.

Dans la même marmite, avec l'huile qui a servi à dorer la viande, ajouter l'oignon et la tomate coupée en petits dés. Cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Intégrer à nouveau la viande.



Ajouter le vin et laisser évaporer de moitié.
Ajouter le bouillon et couvrir les filets avec celui-ci.

Cuire à feu doux pendant environ deux heures, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

Ajouter le hachis et cuire quelques minutes de plus.

Vérifier l'assaisonnement.

Sauté de champignons et carottes

Peler les carottes.

Couper les champignons et les carottes en petites bandes allongées et fines.

Dans une poêle avec de l'huile chaude, cuire les champignons et les carottes. Assaisonner.

Lorsqu'ils sont tendres, retirer et réserver.

FINITION ET PRÉSENTATION

Répartir les filets avec la sauce dans les assiettes et couvrir avec le sauté de champignons et carottes.

Recette 2.2

Paleron de Bœuf Gascon Label Rouge en croûte de moutarde

Kevin Surget.

Ingrédients

Bouillon de bœuf

1,5 l de bouillon de bœuf

Châtaignes

400 g de châtaignes
3 dl de lait
2 dl de crème
Sel
Poivre
Eau

Légumes

8 carottes
4 échalotes
16 têtes d'asperges sauvages
Eau
Sel
50 g de beurre

Épaule

1 kg d'épaule
100 g de moutarde
1 jaune d'œuf
Chapelure
Huile d'olive
Sel

Péparation

Bouillon de bœuf

Dans une casserole, faire bouillir le bouillon jusqu'à ce que, par évaporation, il soit réduit à un quart de son volume initial.

Crème de châtaignes

Inciser la peau des châtaignes et les mettre dans de l'eau en portant à ébullition jusqu'à ce que la peau s'ouvre. Les égoutter et les peler chaudes.

Cuire les châtaignes pelées avec le lait et la crème. Assaisonner. Une fois cuites, les mixer et réserver à chaud.

Légumes

Peler et couper les carottes en petites pièces ovales.



Avec la pomme de terre pelée et en utilisant une cuillère parisienne, réaliser des boules. Faire bouillir brièvement les têtes d'asperges dans de l'eau salée. Les égoutter et réserver. Dans cette même eau, cuire les carottes et les boules de pommes de terre. Less égoutter une fois cuites. Dans une poêle, chauffer les légumes avec du beurre. Réserver.

Paleron

Assaisonner la pièce de viande.
Dans une poêle, la dorer à l'extérieur à l'huile chaude.
Mélanger la moutarde et le jaune d'œuf.
Mettre la viande dans une plaque à rôtir et l'enduire d'une bonne quantité du mélange de moutarde et de jaune d'œuf. Couvrir de chapelure et enfourner à 180 °C pendant environ 20 minutes.

Retirer le paleron de la rôtissoire et réserver.

Ajouter sur la plaque de cuisson la réduction de bouillon de bœuf. Porter à ébullition. Assaisonner. Filtrer et réserver.

Rond de gîte de Bœuf Gascon Label Rouge rôti au four, purée de pommes de terre et de carottes

Eduardo Español Abizanda.

Ingrédients

Purée de pommes de terre

250 g de pommes de terre
0,5 dl d'huile d'olive vierge
Poivre blanc moulu
Eau
Sel

Purée de carottes

250 g de carottes
0,5 dl d'huile d'olive vierge
Poivre blanc moulu
Eau
Sel

Rond de gîte

1 200 g de rond de gîte de bœuf
2 gousses d'ail
150 g de poivron vert
2 dl de vin rouge
Persil
Huile d'olive
2 feuilles de laurier
Romarin
Poivre noir en grains
1 l de bouillon de bœuf

Jeunes pousses

Germes de ciboulette

Péparation

Purée de pommes de terre

Couvrir les pommes de terre pelées et coupées en morceaux épais avec de l'eau et du sel et les faire cuire. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les passer au presse-purée. Ajouter à la purée de l'huile, du sel et du poivre et réserver.

Purée de carottes

Couvrir les carottes, lavées mais non pelées, avec de l'eau et du sel et les faire cuire.

Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les passer au presse-purée. Ajouter à la purée de l'huile, du sel et du poivre et réserver.

Rond de gîte

Salier et poivrer la viande.

Placer la viande dans un récipient enduit d'huile d'olive, avec le laurier, le romarin et les grains de poivre.

Mixer l'ail, le poivre vert, le vin blanc et le persil et couvrir le rond de gîte avec ce mélange.

Ajouter le bouillon de bœuf et placer au four préchauffé pendant 30 minutes, puis retourner le rond de gîte et cuire 30 minutes supplémentaires. Vérifier le point de cuisson de la viande et retirer de la rôtissoire.

Filter le jus.

FINITION ET PRÉSENTATION

Placer le rond de gîte au four à 220 °C pour qu'il prenne une couleur dorée.

Trancher en huit morceaux.

Sur chaque assiette, placer deux morceaux de rond de gîte. Couvrir avec le jus. Mettre une cuillerée de purée de pommes de terre et quelques points de purée de carottes.

Ajouter les pousses de germes de ciboulette.



Recette 2.4

Rond de gîte de Bœuf Gascon Label Rouge farci à la sauce espagnole et riz crémeux aux légumes

Victor Otín Pérez.

Ingrédients

Farce de lactaires délicieux et de lard

100 g de lactaires délicieux (Lactarius deliciosus)
50 g d'oignons
20 g d'ail
Huile d'olive
Sel
400 g de lard en tranches fines

Rond de gîte

1 kg de rond de gîte de bœuf
1 dl d'huile d'olive
150 g d'oignons
150 g de carottes
100 g de poireaux
100 g de champignons (Agaricus bisporus)
1 dl de vin rouge
5 dl de bouillon de bœuf
Sel
Poivre noir

Sauce espagnole

35 g de beurre
30 g de farine toastée
1 l de bouillon de bœuf
Sel
Poivre noir

Riz crémeux

40 g de beurre
50 g d'oignons
50 g de poivrons rouges
50 g de poivrons verts
80 g de bourrache
30 g de courgettes
120 g de riz Brazal Maratelli
6 dl de bouillon de légumes
Sel
Poivre blanc

Péparation

Farce de lactaires délicieux et de lard

Dans une poêle huilée, cuire brièvement à feu vif les champignons avec l'oignon et l'ail finement hachés. Laisser refroidir.

Étendre les tranches de lard, par deux, et farcir avec la préparation précédente. Former des rouleaux allongés. Les envelopper dans du papier de cuisson et congeler.

Rond de gîte

Réaliser trois trous d'une extrémité à l'autre du rond de gîte.

Insérer dans chaque trou un rouleau de lard farci.

Saler et poivrer le rond de gîte.
Le dorer dans une marmite avec de l'huile d'olive.

Couper l'oignon, la carotte, le poireau et le champignon en dés. Les ajouter à la marmite et cuire avec la viande à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Ajouter le vin rouge et laisser réduire de moitié. Ajouter le bouillon de bœuf.

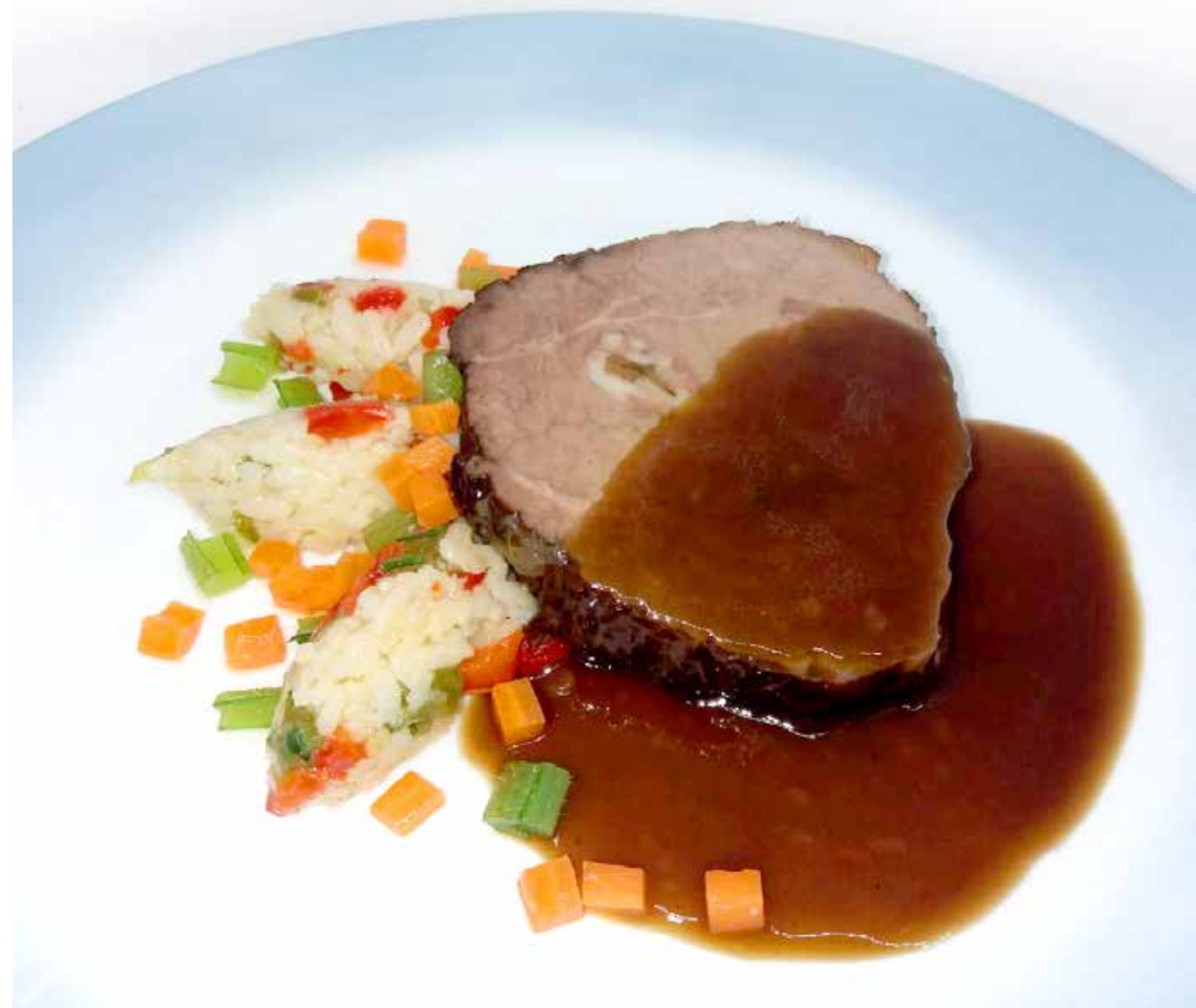
Couvrir la marmite.

Enfourner à 180 °C pendant trois heures

Sauce espagnole

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et cuire à feu modéré jusqu'à ce que la farine prenne une couleur légèrement brune. Ajouter le bouillon de bœuf chaud, petit à petit, en remuant continuellement.

Porter à ébullition. Assaisonner. Retirer du feu et réserver au chaud.



Riz crémeux

Couper finement l'oignon et cuire avec le beurre dans une poêle à feu doux jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter le reste des légumes coupés en petits dés. Continuer de cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tous tendres

Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il s'intègre avec les légumes et à la graisse de cuisson.

Ajouter le bouillon de légumes chaud et cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre et sec. Retirer du feu et laisser reposer quelques minutes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Placer sur l'assiette des cuillères de riz aux légumes, en leur donnant une forme ovale.

Placer au-dessus une tranche de rond de gîte avec la sauce.

Recette 2.5

Paupiettes de viande Gasconne des Pyrénées farcie de fromage O'Xortical et de lard ibérique, compote de pommes reinette et son jus

Antonio Giménez Eito.

Ingrédients

Bœuf

600 g de gîte à la noix de bœuf
300 g de fromage affiné O'Xortical
300 g de lard ibérique
1 dl d'huile d'olive
300 g d'oignons
150 g de poireaux
200 g de carottes
2 petites branches de thym
1 petite branche de romarin
2 feuilles de laurier
Poivre noir
2 dl de vin rouge
1 dl de vin vieux
5 dl de bouillon de bœuf
Sel
Poivre noir

Compote de pommes

300 g d'eau
300 g de sucre
1 petit bâtonnet de cannelle
400 g de pomme reinette

Romarin

Péparation

Bœuf

Réaliser une coupe longitudinale au gîte à la noix. Saler et poivrer et farcir la pièce de fromage O'Xortical et de lard, coupés tous deux en fines lames.

Enrouler la pièce de viande et soutenir avec un fil de cuisine en formant un rouleau. Dorer à l'extérieur le rouleau de viande dans une marmite avec de l'huile chaude.

Retirer le rouleau de viande de la marmite et réserver.

Dans la même marmite, ajouter l'oignon, le poireau et la carotte, coupés finement. Cuire à feu doux, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.



Ajouter les condiments aromatiques, y ajouter à nouveau le bœuf et les vins. Laisser l'alcool s'évaporer.

Lorsque l'alcool s'est évaporé, y placer le bouillon de bœuf et cuire, marmite recouverte, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre, environ 45 minutes.

Retirer la pièce de viande, mixer le reste des ingrédients, passer la sauce qui en résulte au chinois et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Compote de pommes

Mettre l'eau à bouillir avec le sucre pour obtenir un sirop, incorporer le bâtonnet de cannelle et les pommes pelées et coupées en quarts.

Une fois les pommes cuites, mixer la préparation et passer au chinois.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper le rouleau de bœuf en quatre portions. Placer chaque paupiette au centre de l'assiette, couvrir de sauce.

Mettre autour de la paupiette un cordon de compote de pommes.

Décorer avec une branche de romarin frais.

Recette 2.6

Rond de gîte de Bœuf Gascon Label Rouge, purée de pommes et raisins secs

Víctor Zickenheiner Llamas.

Ingrédients

Rond de gîte

800 g de rond de gîte de bœuf
20 g de lard
160 g de carottes
50 g de poireaux
60 g d'oignons
2 dl d'huile d'olive
1 sachet de mise sous vide
2 dl de bouillon de bœuf

Réduction

1 dl de vin rouge (grenache de Campo de Borja)
1 dl de vinaigre de vin blanc

Purée de pommes

250 g de pommes Granny Smith
20 g de beurre
20 g de sucre

Sauce

100 g de Maïzena
0,5 dl de bouillon de bœuf
60 g de raisins secs
80 g de lactaires délicieux
20 g de dattes

Péparation

Rond de gîte

Inciser la pièce de viande. Couper le lard et une partie de la carotte en bandes épaisses. Insérer ces bandes dans la pièce de viande dans les incisions réalisées. Couper le reste des légumes en morceaux épais. Saler et poivrer la viande. Dorer à l'extérieur, dans une marmite, avec de l'huile d'olive chaude. Retirer la viande et ajouter le reste des légumes et les dorer légèrement. Ajouter le bouillon et porter l'ensemble à ébullition.

Introduire le rond de gîte dans un sachet de mise sous vide avec les légumes et le bouillon obtenu lors de la préparation précédente. Emballer sous vide et cuire et enfourner pendant 24 heures à 65 °C.



Réduction

Mélanger le vin et le vinaigre dans une casserole, faire cuire jusqu'à obtenir un jus dense. Réserver.

Purée de pommes

Dans une poêle, faire cuire à feu doux la pomme coupée en dés avec le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'elle s'attendrisse. Mixer et laisser refroidir.

Sauce

À la fin du processus de cuisson du rond de gîte, retirer la pièce de viande du sachet.

Mettre le reste des ingrédients, légumes et jus, dans une marmite. Faire épaisser en ajoutant la Maïzena dissoute dans le bouillon froid. Porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement. Ajouter les fruits secs coupés en petits dés.

FINITION ET PRÉSENTATION

Couper la viande en tranches très fines.

Placer au centre d'une assiette une larme de purée de pommes, puis les filets de viande au-dessus, en les superposant pour gagner du volume. Verser la sauce avec le jus de la viande et la réduction de vin.

Cannelloni de viande Gasconne des Pyrénées

Marta Mendivil de Pablo.

Ingrédients

Farce

800 g de bœuf (aiguillette baronne et basse-côtes à parts égales)
1 dl d'huile d'olive vierge
120 g d'oignons
120 g de poireaux
120 g de carottes
1 dl de vin vieux
2 dl de bouillon de bœuf
Sel - Poivre blanc
50 g de farine

Pâtes

16 feuilles de pâte pour cannelloni
Eau - Sel

Sauce au basilic

1 dl d'huile d'olive vierge
120 g d'oignons
2 gousses d'ail
400 g de tomates
5 grammes de basilic
40 g de sucre - 30 g de sel

Sauce béchamel

50 g de beurre
75 g de farine
5 dl de lait
5 dl de bouillon de bœuf
Sel - Poivre blanc
Noix de muscade
1 jaune d'œuf

Fromage

100 g de Parmesan

Purée de tomates - Persil frais

Péparation

Farce

Couper les légumes en petits dés. Couper la viande en dés. Les saler, poivrer et dorer dans une poêle avec de l'huile chaude. Ajouter les légumes et cuire l'ensemble jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et légèrement dorés. Ajouter le vin et laisser évaporer. Ajouter la farine et dissoudre en ajoutant ensuite le bouillon de bœuf et faire cuire



à feu doux pendant 30 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir et mixer le ragoût.

Pâtes

Faire bouillir les pâtes à l'eau salée. Les égoutter. Les refroidir à l'eau froide et égoutter à nouveau.

Les placer sur un linge et les farcir (avec la préparation précédente) en formant les cannellonis.

Sauce au basilic

Couper l'oignon en tranches longues et fines, hacher finement l'ail. Cuire dans une marmite huilée, à feu doux. Intégrer la tomate en morceaux et ajouter le basilic, cuire à feu doux. Assaisonner avec le sel et le sucre.

Sauce béchamel

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine et la dissoudre dans la graisse. Ajouter le lait chaud, petit à petit, en remuant continuellement. Porter à ébullition et incorporer le bouillon de bœuf chaud. Laisser bouillir en remuant la sauce. Assaisonner et retirer du feu. Ajouter le jaune d'œuf battu avec un peu de lait. Bien mélanger et réserver au chaud hors du feu.

FINITION ET PRÉSENTATION

Placer les cannellonis sur une plaque du four, les couvrir avec la sauce et saupoudrer de Parmesan sur la surface.

Enfourner à 210 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds et que le fromage soit doré. Répartir sur les assiettes, accompagnées d'une cuillerée de purée de tomates et de persil frais haché.

Ragoût de basse-côte de Bœuf Gascon Label Rouge, riz de carottes et croustillant

Mayra Luz Ricardo Madera.

Ingrédients

Basse-côtes

1 kg de basse-côte de bœuf
Sel
Poivre noir
Huile d'olive
100 g de carottes
50 g de poivrons rouges
50 g de poivrons verts
100 g d'oignons
200 g de tomates
5 dl de bouillon de bœuf
Cumin

Riz

1 dl d'huile d'olive
1 dent d'ail
100 g de carottes
120 g de riz
4 dl de bouillon de légumes
Sel

Pomme

1 pomme
Sucre en poudre

Champignons

200 g de champignons de saison
Huile d'olive
0,5 dl de brandy

Péparation

Basse-côtes

Couper la pièce de viande en dés épais. Assaisonner. Dans une marmite, dorer la viande avec l'huile d'olive à feu vif. Ajouter les légumes coupés finement, cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés. Incorporer le vin et réduire à la moitié du volume. Ajouter le bouillon de bœuf et cuire de 90 à 120 minutes. Ajouter le cumin moulu et rectifier l'assaisonnement.

Riz

Dans une marmite, cuire légèrement l'ail et la carotte coupée finement dans l'huile d'olive.



Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il s'incorpore aux légumes et à la graisse de cuisson.

Ajouter le bouillon de légumes chauds et cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre et sec.

Retirer du feu et laisser reposer quelques minutes.

Pomme

Couper la pomme lavée en tranches fines.

Saupoudrer généreusement chaque tranche de sucre en poudre. Les placer dans un four préchauffé à 80 °C jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes. Retirer et réserver.

Champignons

Cuire les champignons dans une poêle avec de l'huile d'olive chaude, en les laissant dorées et juteuses. Ajouter le brandy et laisser évaporer.

FINITION ET PRÉSENTATION

Répartir le ragoût dans les assiettes et accompagner de riz moulu placé à côté.

Déposer dessus une tranche crouillante de pommes.

Rond de gîte de Bœuf Gascon Label Rouge braisé

Noelia Lahoz Lapuente.

Ingrédients

Rond de gîte

1 kg de rond de gîte de bœuf
Sel
Poivre
100 g d'oignons
100 g de poireaux
200 g de carottes
300 g de tomates mûres
1 gousse d'ail
0,5 dl de vin blanc
1,5 dl de bouillon de bœuf
Maïzena

Purée de pommes de terre

300 g de pommes de terre
1,5 dl de crème
Sel
Poivre
Eau

Pommes

1 pomme

Échalotes

8 échalotes
25 g de sucre
10 g de beurre fondu
1 dl d'eau

Germes

Germes d'oignon

Péparation

Rond de gîte

Saler et poivrer le rond de gîte.
Couper tous les légumes en petits dés.

Placer le rond de gîte et des légumes, sur une plaque de four, ajouter le vin et cuire au four à 180 °C pendant 40 minutes. Retourner le rond de gîte et ajouter le bouillon. Laisser cuire une heure de plus.
Retirer la viande de la plaque et réserver.
Mixer les légumes avec le bouillon. Passer

au chinois et porter à ébullition. Rectifier l'assaisonnement. Si besoin épaissir la sauce : ajouter la Maïzena dissoute dans un peu de bouillon froid ou d'eau et chauffer la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Purée de pommes de terre

Peler, laver et trancher les pommes de terre en tranches épaisses.

Couvrir d'eau et assaisonner. Faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter et passer au presse-purée.

Ajouter la crème bouillie à la purée et corriger l'assaisonnement.
Réserver.

Pommes

Peler les pommes, les couper en tranches très fines. Les enfourner à 80 °C jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes.

Échalotes

Peler les échalotes. Placer les échalotes avec le reste des ingrédients dans une casserole et faire cuire. Laisser cuire jusqu'à ce que l'eau s'évapore complètement et qu'un léger caramel se forme avec le sucre et le beurre. Retirer lorsque les échalotes sont caramélisées.

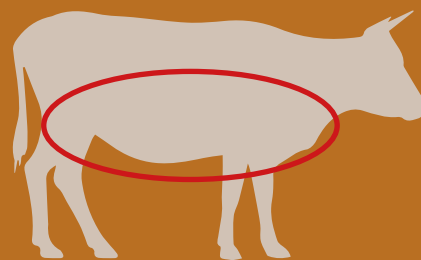
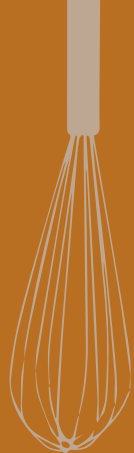
FINITION ET PRÉSENTATION

Placer le rond de gîte en fines tranches.
Placer au centre de l'assiette une cuillerée de sauce.

Sur la sauce, intercaler des rondelles de viande et de purée de pommes de terre.
Sur la partie supérieure, placer une tranche croustillante de pommes et une petite branche de germes d'oignon.

Accompagner chaque assiette de deux échalotes caramélisées.

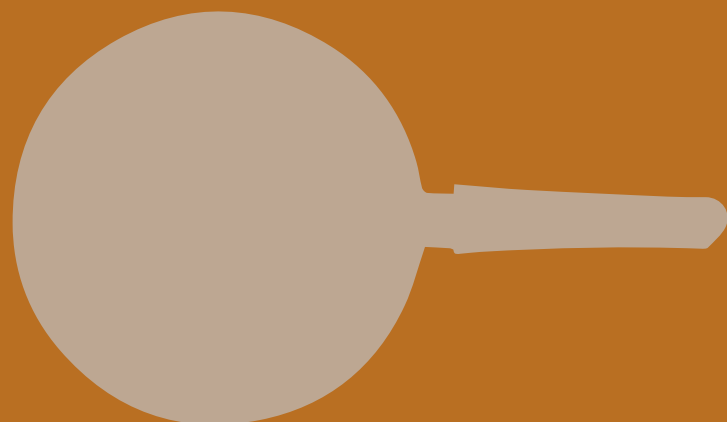
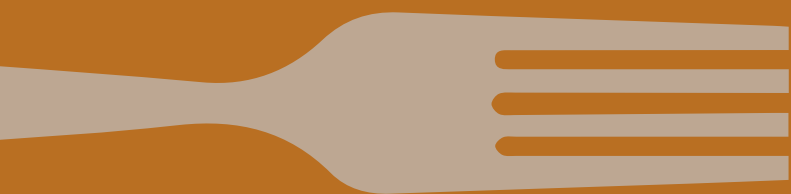




MODALITÉ 3

Recettes intégrant un morceau de viande
bovine à mijoter

Recettes pour 4 personnes



Recette 3.1

Boulettes de viande Gasconne des Pyrénées en sauce d'oignons doux de Fuentes de Ebro

Cristina Gracia Guillamón.

Ingrédients

Boulettes de bœuf

70 dl d'huile d'olive vierge
200 g d'oignons doux de Fuentes de Ebro cuits à l'étouffée
10 g d'ail
600 g de viande hachée (flanchet et basse-côte à parts égales)
1 œuf
5 g de persil
Sel - Poivre noir

Sauce d'oignon

70 dl d'huile d'olive vierge
400 g d'oignon
1 dent d'ail
1 dl de vin blanc
4 dl de bouillon de bœuf
10 g de Maïzena
Sel

Légumes

25 g de petits pois
25 g de carottes
Sel - Eau

Péparation

Boulettes de bœuf

Couper l'oignon et l'ail finement. Cuire dans une casserole à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer du feu et laisser refroidir.

Mélanger dans un bol la viande hachée avec l'œuf, l'oignon et l'ail préalablement cuisinés, le persil, le sel et le poivre.

Répartir la pâte en 20 boules et former les boulettes. Les placer sur une plaque et les enfourner à 180 °C. Les retirer lorsqu'elles ont pris une légère couleur dorée à l'extérieur et sont chaudes à l'intérieur.

Sauce d'oignon

Couper l'oignon et l'ail en petits morceaux épais et cuire à l'huile à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le vin blanc et réduire. Ajouter le bouillon de



bœuf et réduire de moitié. Ajouter la Maïzena dissoute dans un peu de bouillon froid et porter à ébullition. Rectifier l'assaisonnement.

Mixer et passer au chinois. Réserver au chaud.

Légumes

Cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée. Égoutter. Réaliser la même opération avec les carottes, coupées en dés ou en petites billes.

FINITION ET PRÉSENTATION

Placer les boulettes dans la sauce et finir de les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Les répartir sur les assiettes, accompagnées de la sauce et des légumes.

OBSERVATIONS

Laisser les boulettes dans la sauce pendant un temps pour qu'elles soient plus juteuses.

Nous évitons d'ajouter du pain, des dérivés et de la farine de blé pour que le plat soit adapté aux personnes souffrant de la maladie cœliaque.

Recette 3.2

Cannelloni de queue de bœuf de la race Gasconne des Pyrénées au vin rouge du Somontano

María Climent.

Ingrédients

Queue de bœuf

500 g de queue de bœuf
200 g d'oignons
100 g de carottes
200 g de poivrons verts
3 gousses d'ail
Huile d'olive vierge extra
2 dl de vin rouge
5 g de bouillon de bœuf
Sel
Poivre noir

Pâtes

Quatre feuilles de pâte wonton
Eau
Sel

Sauce béchamel

40 g de beurre
40 g de farine
5 dl de lait
Sel
Poivre
Noix de muscade

Fromage

70 g de fromage râpé

Jeunes pousses

25 g de mélange de pousses tendres

Péparation

Queue de bœuf

Couper finement les oignons, les carottes, le poivre et l'ail. Dans une cocotte, cuire à feu doux avec l'huile. Couper la queue de bœuf au niveau des articulations. Saler, poivrer et ajouter à la cocotte. Doré en remuant. Ajouter le vin et réduire à un tiers de la quantité initiale. Couvrir avec le bouillon de bœuf. Faire bouillir. Couvrir la cocotte et cuire pendant trois heures environ (ou pendant 45 minutes dans une cocotte-minute).

Retirer les morceaux de queue de bœuf, laisser refroidir et l'émietter. La réserver.



Cuire la sauce 15 minutes supplémentaires. Mixer et réserver un tiers de la sauce. Ajouter le reste de la sauce à la queue émiettee, petit à petit, en veillant à ce que le mélange ne soit pas très léger.

Pâtes

Faire bouillir les feuilles de pâte wonton dans de l'eau salée.

Les retirer et les mettre dans un bol avec de l'eau et des glaçons. Égoutter la pâte sur un torchon propre de cuisine. Remplir avec la queue et enrouler.

Sauce béchamel

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter la farine et cuire pendant deux minutes. Ajouter le lait chaud, petit à petit, en remuant continuellement. Cuire la béchamel jusqu'à ce qu'elle épaississe au point désiré. Assaisonner avec du sel, du poivre blanc et de la noix de muscade.

FINITION ET PRÉSENTATION

Placer les cannellonis sur une plaque et les couvrir avec de la sauce béchamel. Saupoudrer de fromage. Dorer au four préchauffé à 220 °C.

Sur chaque assiette, réaliser deux larmes avec la sauce de vin rouge.

Placer les cannellonis au milieu des larmes et décorer au-dessus avec les pousses tendres.

Recette 3.3

Coulant de queue de bœuf de la race Gasconne des Pyrénées farci à la compote de châtaignes

Pablo Fonfria Mor.

Ingrédients

Queue de bœuf

1 kg de queue de bœuf
Farine
Sel
Poivre blanc
3 dl d'huile d'olive
200 g de poivron rouge
200 g d'oignons
100 g de carottes
150 g de poireaux
2 dl de vin rouge
6 dl de fond brun
5 dl de Cognac
Eau

Compote de châtaignes

500 g de châtaignes
250 g d'eau
250 g de sucre

Lard

Six tranches fines de lard frais

Pommes de terre

200 g de pommes de terre

Pétales de fleurs

Péparation

Queue de bœuf

Couper la queue au niveau des articulations. L'assaisonner. La fariner et la frire à l'huile chaude. Ajouter le Cognac et laisser évaporer.

Couper les légumes en petits dés. Les ajouter à la queue et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les liquides et cuire environ une heure à la cocotte-minute. Émietter et réserver. Mixer la sauce et la réserver.

Compote de châtaignes

Cuire les châtaignes à l'eau dans une casserole. Les égoutter et les peler. Faire bouillir la même quantité d'eau et de



sucre pour préparer un sirop. Y cuire les châtaignes pelées. Les égoutter et les mixer. Réserver la purée.

Placer du papier cuisson dans huit moules ronds. Placer dans chacun deux tranches de lard entrelacées, farcir de queue de bœuf remplie de compote de châtaignes et refermer. Retourner les moules et les placer sur une plaque de cuisson. Enfourner à 200 °C pendant 10 minutes.

Pommes de terre

Peler et couper la pomme de terre en bandes très longues et fines. Les laver à l'eau froide et les égoutter totalement.

Dans une poêle avec de l'eau chaude, frire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Retirer la queue des moules. Placer deux pièces sur chaque assiette. Couvrir de sauce. Accompagner avec des pommes de terre allumettes et décorer avec les pétales de fleurs.

Recette 3.4

Lingots de queue de bœuf de la race Gasconne des Pyrénées, langue glacée et crème d'aubergine

Christian Mor Raso.

Ingrédients

Bouillon de bœuf

1 kg d'os de bœuf
300 g d'oignons
200 g de carottes
200 g de poireaux
5 dl de vin rouge
Eau

Queue de bœuf

600 g de queue de bœuf
Farine
300 g d'oignons
200 g de poireaux
200 g de carottes
5 dl de vin rouge
Eau
Sel

Langue

200 g de langue
300 g d'oignons
200 g de poireaux
200 g de carottes
Eau
Sel

Aubergines

200 g d'aubergine
Huile d'olive
Sel
1 oignon
4 gousses d'ail
50 g de beurre

Champignons

50 g de girolles (*Cantharellus cibarius*)
50 g de trompettes de la mort (*Craterellus cornucopioides*)
30 g de lard
Ail
Huile d'olive
Sel
50 g de persil frais
Bouillon de bœuf

Herbes fraîches

20 g de coriandre
20 g de ciboulette

Péparation

Bouillon de bœuf

Couper l'oignon, la carotte et le poireau en morceaux épais. Placer les légumes avec les os de bœuf sur une plaque de cuisson. Enfourner à 220 °C en mode grill. Ajouter à la plaque le vin et faire bouillir pour récupérer le jus qui y a adhéré.

Placer les ingrédients avec le jus de cuisson dans une casserole. Couvrir d'eau et cuire le bouillon pendant quatre heures. Filtrer et faire bouillir à nouveau jusqu'à ce que le bouillon réduise à un quart de son volume d'origine pour obtenir un jus concentré et dense.

Queue de bœuf

Couper la queue de bœuf au niveau des articulations.

Assaisonner et passer les morceaux dans la farine.

Placer sur une plaque de cuisson. Rôtir au four à 220 °C.

Couper finement les légumes. Cuire dans une marmite avec l'huile à feu doux. Ajouter les morceaux de queue de bœuf. Ajouter le vin rouge et laisser évaporer. Couvrir d'eau et cuire environ trois heures jusqu'à ce que la viande de la queue soit tendre.

Retirer la queue de bœuf de la marmite. La morceler et rectifier l'assaisonnement.

Répartir sur un plateau recouvert de papier cuisson. Couvrir d'un autre papier cuisson et presser la viande en plaçant au-dessus une autre plaque. Laisser reposer dans la chambre froide environ deux heures.

Elle doit rester le plus compacte possible. Une fois bien refroidie, couper les lingots (en barres épaisses).

Langue

Laver, nettoyer, assaisonner et cuire la langue dans la marmite d'qui a servi à cuisiner les légumes. Couvrir d'eau. Cuire jusqu'à ce que la langue soit tendre. Laisser refroidir, égoutter et couper en cubes. Réserver.

Aubergines

Peler l'aubergine, l'entailler et la placer sur la plaque de cuisson avec de l'huile et du sel. Faire de même avec un oignon et les gousses d'ail. Rôtir les légumes au four jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mixer les légumes, saler si besoin et ajouter le beurre pour réaliser une purée très légère.

Champignons

Nettoyer les champignons et les réserver.

Faire revenir l'huile, l'ail fileté et le lard en dés. Ajouter les champignons et cuire à feu vif. Assaisonner. Ajouter un peu de sauce de la viande préalablement préparée. Saupoudrer de persil frais haché.

FINITION ET PRÉSENTATION

Chauffer les lingots de queue et les cubes de langue dans le four à basse température.

Couvrir la partie supérieure de la viande de sauce. Saupoudrer de ciboulette et de coriandre finement hachées.

Répartir sur les assiettes et accompagner avec la purée d'aubergines et les champignons.



Recette 3.5

Joue de bœuf de la race Gasconne des Pyrénées

Cristina Paredes Villalba.

Ingrédients

Joues de bœuf

2 pièces de joue de bœuf des Pyrénées
Huile d'olive
300 g de carottes
300 g de courgettes
220 g d'oignons
20 g d'ail
1 dl de Porto
500 g de bouillon de bœuf
Sel - Poivre noir fraîchement moulu

Purée Parmentier

300 g de pommes de terre
1 dl d'huile d'olive vierge
Eau - Sel - Poivre blanc

Légumes

300 g de carottes
300 g de courgettes
220 g d'oignons
Eau - Sel

Huile d'olive

30 g de persil frais
1 dl d'huile d'olive vierge extra

Préparation

Joues de bœuf

Couper les joues de bœuf en deux.

Salier et poivrer les joues de bœuf. Dorer la viande à l'huile d'olive dans une marmite à feu vif. Ajouter les légumes coupés finement, cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés. Intégrer le vin et réduire de moitié son volume. Ajouter le bouillon de bœuf et cuire environ 1h30 jusqu'à ce que l'ensemble soit tendre. Retirer les joues de bœuf et réserver. Mixer le reste des ingrédients, filtrer et faire bouillir jusqu'à obtenir une texture de sauce.

Il est également possible de mettre sous vide les mêmes ingrédients et de cuisiner au four à la vapeur à 70 °C pendant 24 heures.



Purée Parmentier

Couvrir les pommes de terre pelées et coupées en morceaux épais avec de l'eau et du sel et les faire cuire. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les passer au presse-purée. Ajouter l'huile, le sel et le poivre. Réserver en couvrant et garder au chaud.

Légumes

Laver la courgette. Peler les carottes et les laver. Peler l'oignon. Les couper en bandes fines et allongées.

Faire cuire chaque légume séparément dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.

Huile d'olive

Laver le persil et bien le sécher.

Mixer avec de l'huile d'olive. Réserver au réfrigérateur.

FINITION ET PRÉSENTATION

Faire chauffer les joues dans la sauce. Dans chaque assiette, servir une portion de joues recouvertes de sauce.

Déposer d'un côté les légumes, de l'autre la purée. Arroser avec quelques gouttes d'huile de persil.

Recette 3.6

Ragoût de viande Gasconne des Pyrénées, jardinière de légumes

Andrés Balaguer Ballesteros.

Ingrédients

Ragoût

1 kg de jarret de bœuf des Pyrénées
1 l de bouillon de bœuf
300 g d'oignons
200 g de tomates en grappe
200 g de carottes
150 g de petits pois
1,5 dl de vin rouge
100 g de poireaux
60 dl d'huile d'olive vierge
20 g d'ail
15 g de sel
Poivre noir moulu
Cannelle moulue
Laurier
Romarin
Thym
Clou de girofle

Légumes

200 g de pommes de terre
200 g de carottes
100 g de beurre
Sel
Eau

Purée de petits pois

150 g de petits pois
Sel
Eau

Péparation

Ragoût

Couper le jarret en petits morceaux, saler et poivrer.

Dorer la viande à l'huile d'olive dans une marmite à feu vif. Ajouter les légumes coupés finement et la tomate pelée et coupée en gros morceaux. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés. Incorporer le vin et réduire à la moitié du volume. Ajouter les herbes aromatiques.



Ajouter le bouillon de bœuf et cuire jusqu'à ce que le jarret soit presque mou, ajouter les petits pois et cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre. Rectifier l'assaisonnement.

Légumes

Nettoyer et faire des petites boules de carottes et de pommes de terre.

Les cuire séparément dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les dorer légèrement avec du beurre.

Purée de petits pois

Cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée. Réserver quelques petits pois entiers et mixer le reste avec un peu d'eau de cuisson. Passer au chinois fin et réserver la purée.

FINITION ET PRÉSENTATION

Répartir les dés du jarret et la sauce au centre de l'assiette. Placer les légumes sur la viande et mettre quelques points de purée de petits pois tout autour.

Recette 3.7

Ragoût de viande Gasconne des Pyrénées, petits gris et Parmentier

Antonio Giménez Eito.



Ingrédients

Ragoût

600 g de jarret de bœuf
2 petites branches de thym
1 petite branche de romarin
2 feuilles de laurier
400 g d'oignons
200 g de carottes
6 gousses d'ail
200 g de poireaux
205 g de grisets (Tricholoma terreum)
2 dl de vin rouge
5 dl de bouillon de bœuf
Sel - Poivre noir

Purée parmentier

400 g de pommes de terre
Eau - Sel - Poivre blanc
200 g de beurre

Romarin

Péparation

Ragoût

Nettoyer et couper la viande en cubes de petite taille. Assaisonner.

Dorer la viande à l'extérieur dans une marmite avec de l'huile chaude. Retirer la viande de la marmite et réserver.

Dans la même marmite, ajouter l'oignon, le poireau, la carotte et l'ail coupés finement.

Cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Intégrer les condiments aromatiques et y ajouter à nouveau le bœuf et les champignons. Verser le vin et le laisser s'évaporer à feu moyen. Mettre le bouillon de bœuf et cuire, marmite recouverte, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Purée parmentier

Couvrir les pommes de terre pelées et coupées en gros morceaux avec de l'eau et du sel et les faire cuire. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les passer au presse-purée.

Ajouter la purée, le beurre le sel et le poivre.

Réserver en couvrant et garder au chaud.

FINITION ET PRÉSENTATION

Placer la purée sur la base de l'assiette et, au-dessus, le ragoût avec la sauce de la cuisson. Décorer avec une branche de romarin frais.

Recette 3.8

Viande Gasconne des Pyrénées au chocolat

Patricia Calvete Moros.

Ingrédients

Hachis

2 gousses d'ail
25 g de chocolat noir
25 g d'amande grillée
50 g de foie gras mi-cuit
Noix de muscade

Ragoût

1 kg de jarret
500 g de pommes de terre
2 l de bouillon de bœuf
500 g d'échalotes
250 g d'huile d'olive
100 g de navet
100 g de brocoli
50 g d'oignon français
Sel

Accompagnement

200 g de brocolis
200 g de pommes de terre
3 dl d'huile d'olive
Sel - Eau

Huile d'olive vierge extra

0,5 dl d'huile d'olive vierge

Péparation

Hachis

Rassembler et écraser à froid tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte fine.

Incorporer au ragoût. Si le chocolat n'est pas suffisant, mettre à température une couche de chocolat noir et la diluer avec une partie de bouillon dans un récipient à part.

Ragoût

Couper la viande en dés et l'assaisonner. Dorer la viande à l'extérieur dans une marmite avec de l'huile chaude.

Retirer la viande de la marmite et réserver. Dans la même marmite, ajouter l'ail et les échalotes coupées finement. Cuire à feu doux,



jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remettre la viande, le vin et cuire pour que la moitié de son volume s'évapore. Verser le vin et le laisser s'évaporer à feu moyen.

Mettre le bouillon de bœuf et cuire, marmite couverte, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Ajouter le hachis et cuire quelques instants de plus. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Accompagnement

Cuire le brocolis dans de l'eau bouillante salée.

Peler et couper les pommes de terre en gros morceaux. Dans une poêle avec de l'eau chaude, frire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Assaisonner.

FINITION ET PRÉSENTATION

Sur chaque assiette, placer 3 dés du jarret bien assaisonnés, accompagner chaque morceau d'une pomme de terre une branche de brocolis.

Assaisonner avec un filet d'huile d'olive vierge.

Recette 3.9

Ravioli de queue de bœuf de la race Gasconne des Pyrénées et son jus

Alberto Santiago Pascual.

Ingrédients

Queue de bœuf

800 g de queue de bœuf
Farine
Huile d'olive
Sel
Poivre noir
50 g d'oignons
100 g de carottes
50 g de poireaux
150 g de tomates
Laurier
Thym
Romarin
2 dl de vin blanc
Eau
2 gousses d'ail
Sel - Poivre noir

Pâtes

8 feuilles de pâte pour cannelloni
Eau - Sel

Péparation

Queue de bœuf

Nettoyer et couper en morceaux la queue de bœuf, saler, poivrer, fariner et dorer avec l'huile dans une marmite. Retirer les morceaux de queue de bœuf et réserver. Nettoyer et couper les légumes en tranches fines, les ajouter à la marmite et les dorer.

Ajouter à nouveau la queue et verser le vin blanc, réduire de moitié. Couvrir d'eau, ajouter les épices et cuire à très basse température jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Retirer la queue et émietter la viande.

Mixer le reste des ingrédients. Mettre à bouillir et vérifier la texture et l'assaisonnement. Réserver la moitié de la sauce.

Ajouter la queue de boeuf émietée, mélanger avec le reste de la sauce et laisser refroidir.



Pâtes

Mettre de l'eau à bouillir avec du sel dans une casserole, cuire la pâte, égoutter, laisser refroidir et étendre sur une plaque.

Réaliser des cercles avec un moule pour arrondir les feuilles et avec un moule plus petit coupé juste au centre et réserver la découpe.

FINITION ET PRÉSENTATION

Répartir la viande émietée de la queue en quatre feuilles de pâte cuite. Couvrir avec une autre feuille de pâte.

Placer les raviolis au four à 180 °C avec quelques gouttes d'eau, les couvrir pendant 8 à 10 minutes.

Sur un plateau profond et large, placer un ravioli par personne et saucer avec le jus sur les côtés. Deux découpes circulaires de pâtes seront placées de chaque côté.

INTRODUCCIÓ

En aquest llibre es presenten les receptes premiades al concurs de receptes de cuina "carn de boví dels Pirineus, carn autòctona, sostenible i saludable" destinat als estudiants d'Escoles d'Hosteleria d'Aragó, Catalunya, Andorra i Occitània. Aquest concurs es va realitzar dins el programa DietaPYR2, cofinançat al 65% pel Fons Europeu de Desenvolupament Regional (FEDER) mitjançant el programa Interreg V-A Espanya-França-Andorra (POCTEFA 2014-2020) amb l'objectiu principal de generar receptes econòmiques, sostenibles, saludables i l'elaboració de les quals inclogui carn de boví de races autòctones dels Pirineus, races amb incalculable valor per la seva gran rusticitat, adaptació al territori i per la carn excel·lent i saludable que produeixen de manera sostenible.

Amb el desenvolupament del concurs i edició d'aquest llibre es vol facilitar el coneixement i difusió d'aquestes races entre tots els sectors, donant a conèixer la societat d'aquests sistemes de producció de carn mediambientalment sostenibles i nutricionalment saludables, i recolzar el seu consum.

Per últim, voldria agrair a l'escola d'Hosteleria i Turisme "San Lorenzo" d'Oscà tot el recolzament rebut, i especialment als professors: Juan Carlos Jiménez, Gonzalo Gutiérrez y Fernando Gutiérrez per tota la seva implicació i professionalitat. Treballar amb ells ha estat un plaer.

Espero que gaudiu amb les receptes. Bon profit!

Pilar Santolaria Blasco
Responsable del programa DietaPYR2 EFA144_16

RAÇA BRUNA D'ANDORRA



La raça bruna d'Andorra és una raça rústica d'aptitud càrnica que es cria a la zona geogràfica que comprèn el Principat d'Andorra, país ubicat als Pirineus orientals. Aquesta raça està perfectament adaptada a l'orografia de muntanya i es cria en règim semiextensiu tradicional. Els hiverns els passa a l'explotació ubicada als fons de vall, la primavera i la tardor les passa als rebaixants, i als estius la trobem aprofitant les pastures d'alta muntanya i supraforestals. Cal destacar que l'altitud mitjana del país és de 2.000 m, amb el punt inferior a 840 m i el superior a 2.946 m.

Les característiques i qualitats que defineixen aquesta raça de capa bruna fosca i amb banyes blanques de puntes negres en forma de lira són: unes bones qualitats maternals, facilitat en els parts, unes potes i aploms forts de longitud i finesa mitjana, un musell ample, bon desenvolupament muscular i caràcter tranquil.

La carn és gustosa i de color rosat amb dos tipus de tonalitats: un més clar i l'altre més fosc. Té una infiltració de greix mitjana-baixa. El punt òptim de maduració és al voltant dels 15-20 dies per obtenir unes propietats organolèptiques i de tendresa desitjades, afavorint tot tipus de coccions.

RAÇA BRUNA DELS PIRINEUS



La raça Bruna dels Pirineus és originària de les comarques de la Val d'Aran, Pallars Sobirà, Pallars Jussà y Alta Ribagorça, a la província de Lleida. Principalment es distribueix pel Pre- Pirineu i Pirineu de Catalunya, amb diferents nuclis a les comarques de la Val d'Aran, el Pallars Sobirà, el Pallars Jussà, la Alta Ribagorça, el Alt Urgell, la Cerdanya, el Ripollès, el Berguedà, Osona i el Solsonès. Destaca pel seu temperament dòcil i la seva aptitud materna en producció de llet i cura del vedell, fent que sigui una raça molt apreciada pels seus criadors. Es tracta d'una raça que en el seu hàbitat natural s'explota per la producció càrnia en règim extensiu amb un sistema vallport on es puja el ramat a ports de muntanya durant les èpoques més caluroses de l'any.

El producte tipus és el vedell d'aproximadament sis mesos d'edat, si bé està augmentant el nombre de ramaders que engreixen els seus vedells fins el pes a sacrifici entre 540-550 kg, de pes viu entre els 12- 13 mesos d'edat. L'engreix es realitza de forma intensiva, basant-se en concentrats i palla a ad-libitum.

En quant a les característiques de la carn és una carn similar a altres races com Bruna d'Andorra i Parda de Muntanya però que, segons els estudis recents en el marc del programa DIETAPYR2, reacciona positivament a la maduració.

ÍNDEX

MODALITAT 1: Recepta amb peça de carn de boví de categoria extra

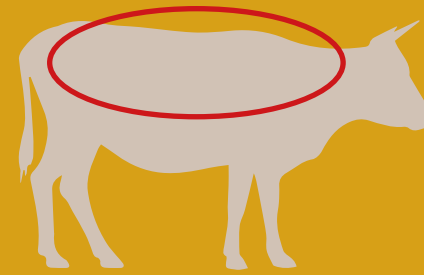
1.1	Filet de vaca Bruna d'Andorra amb migas aragoneses i confitura de figues	102
1.2	Entrecot de vedella Bruna d'Andorra, salsa de formatge blau Río Vero i puré de patata i borraja	103
1.3	Filet de vedella Bruna dels Pirineus amb pastís Tatin i salsa perigordina	104
1.4	Vedella Pirenaica amb olives	106
1.5	Llom de vedella Bruna d'Andorra rostit amb productes de l'horta	107
1.6	Filet de vedella Bruna dels Pirineus amb rovellons en salsa de vi Enate criança	108
1.7	Filet de vedella Bruna d'Andorra amb surenys confitats, botifarró, cristalls de patata i cruixent de blat de moro	110
1.8	Filet de vedella Bruna d'Andorra amb formatge de vaca i salsa de rovellons	112
1.9	Llom de vedella Bruna dels Pirineus rostida, salsa Cumberland i puré Robuchon	114

MODALITAT 2: Recepta amb peça de carn de boví de categoria primera

2.1	Fricandó de vedella Bruna d'Andorra amb saltejats de bolets i carrotas	118
2.2	Espatlla de vedella Bruna dels Pirineus amb crostra de mostassa	119
2.3	Tall rodó de vedella Bruna d'Andorra rostit al forn amb puré de patata i pastanaga	120
2.4	Tall rodó de vedella Bruna dels Pirineus entatxonat amb salsa espanyola i arròs cremós de verdures	122
2.5	Polpeta de vedella Bruna dels Pirineus, farcida de formatge O'Xorti-cal i cansalada ibèrica amb compota de poma reineta en el seu suc	124
2.6	Tall rodó de vedella Bruna d'Andorra amb puré de poma i fruita assecadas	125
2.7	Canelons de vedella Bruna dels Pirineus	126
2.8	Estofat de filet de llonza de Bruna d'Andorra amb arròs de pastanaga i cruixent de poma	127
2.9	Tall rodó de vedella Bruna dels Pirineus brasejat	128

MODALITAT 3: Recepta amb peça de carn de boví de categoria tercera

3.1	Mandonguilles de vedella Bruna d'Andorra amb salsa de ceba dolça dulce de Fuentes	132
3.2	Caneló de cua de vedella Bruna dels Pirineus al vi negre del Somontano	133
3.3	Coulant de cua de toro Bruna d'Andorra farcit de compota de castanyes	134
3.4	Lingot de cua de vedella Bruna dels Pirineus amb llengua glasejada i crema d'albergínies	135
3.5	Galtes de vedella Bruna d'Andorra amb parmentier i verdures	137
3.6	Guisat de vedella Bruna dels Pirineus a la jardinera	138
3.7	Estofat de vedella Bruna d'Andorra amb bolets de pi i Parmentier	139
3.8	Vedella Bruna dels Pirineus amb xocolata	140
3.9	Ravioli de cua de vedella Bruna d'Andorra en el seu suc	141



MODALITAT 1

Recepta amb peça de carn de boví de
Categoria extra

Receptes per a 4 persones

Recepta 1.1

Filet de vaca Bruna d'Andorra amb migas aragoneses i confitura de figues

Antonio Giménez Eito.

Ingredients

Confitura de figues

150 g de figues seques
50 g de sucre
50 g d'aigua

Migas

200 g de patates
200 g de greix de xai
600 g de molla de pa
200 g de ceba
4 grans d'all
200 g de moixernons (Calocybe gambosa)
1 dl d'oli d'oliva
Sal

Filet

400 g de filet de vaca
Sal en escates

Elaboració

Confitura de figues

Prepareu un almívar amb l'aigua i el sucre, i coeu-hi les figues; quan estiguin toves tritureu-les i passeu-les per un colador prim.

Migas

Un dia abans de fer el plat cal que remulleu les migas (pa deixat reposar durant 24 hores, tallat en llesquetes ben fines) amb una mica d'aigua freda per tal d'estovar-les. Tapeu-les amb un drap i deseu-les a la nevera.

En una paella, feu fondre el greix, tallat ben fi, a foc suau juntament amb l'oli. Hi afegiu la patata, tallada a dauets, i quan comenci a estovar-se, hi incorporeu la ceba tallada ben fina i els moixernons partits a quarts juntament amb els alls picats ben fins. Ho deixeu ofegar i hi incorporeu la molla de pa. Aneu remenant contínuament i afegiu-hi aigua si de cas noteu que se us assequen les migas. Han de quedar ben esponjoses i despreses.



Filet

Enrossiu el filet damunt la planxa coent-lo fins al punt desitjat. L'enretireu de la planxa i el deixeu reposar uns minuts abans de tallar-lo a làmines gruixude.

ACABAMENT I SERVEI

Poseu les migas al centre del plat amb les làmines de filet al damunt, empolvoreu la carn amb unes escates de sal i col·loqueu uns punts de confitura de figues al voltant del plat.

Recepta 1.2

Entrecot de vedella Bruna d'Andorra, salsa de formatge blau Río Vero i puré de patata i borratja

Víctor Otín Pérez.

Ingredients

Puré de patata i borratja

200 g de borratges
200 g de patates
50 ml d'oli d'oliva
20 g d'all
Sal
Llorer

Salsa de formatge

250 ml de nata
80 g de formatge blau Río Vero

Entrecot

800 g d'entrecot
Sal Maldon

Elaboració

Puré

Netegeu les borratges i talleu-les a trossos de 5 cm de llarg. Bulliu-les en aigua amb sal.

En acabat, les esbandiu i les deixeu escórrer.

Renteu i peleu les patates i talleu-les en forma de cubs. Bulliu les patates amb aigua i sal. Escorreu-les i aixafeu-les.

Feu cubs amb el puré de patates introduint-hi les borratges al centre.

Salsa de formatge

Feu bullir la nata.

Reserveu uns trossets de formatge tallats a dauets.

Afegiu la resta del formatge a la nata, deixeu que es fongui i feu-ho bullir tot fins que es redueixi i agafi la consistència de salsa.

Entrecot

Elimineu el greix i els nervis que sobrin de la peça.

Feu coure la peça a la graella o a la brasa.

Enrossiu-la per tots costats.

Un cop cuita fins al punt desitjat, deixeu-la reposar uns minuts fora del foc, sense que es refredi.



ACABAMENT I SERVEI

Talleu la carn en filets prims. Col·loqueu-los en els plats entrellaçats. Afegiu-hi unes escates de sal Maldon per damunt.

Escalfeu els cubs de patata i borratja, i dispo-seeu-los als costats de la carn.

Salseu els filets de l'entrecot sense cobrir-los completament.

Col·loqueu uns cubs de formatge per damunt de la salsa.

Recepta 1.3

Filet de vedella Bruna dels Pirineus amb pastís Tatin i salsa perigordina

Raúl Ionta.

Ingredients

Salsa perigordina

5 dl de brou de vedella
4 unitats d'escalunyes
40 g de mantega
15 g de farina
0,5 dl de conyac
100 g de foie-gras d'ànec fresc
1dl de suc de trufa
50 g de trufa negra (Tuber melanosporum)
Sal
Pebre negre

Pastís Tatin

4 discos de pasta fullada de 7cm de diàmetre
4 unitats de poma
Sal
Pebre negre
100g de sucre
Un raget d'aigua

Pa

Una llesca de pa

Filet

4 porcions de filet de 180 g cadascuna
Sal
Pebre negre

Romaní

Elaboració

Salsa perigordina

Talleu les escalunyes ben fines i les poseu a coure a foc suau amb la mantega.

Afegiu-hi un polsim de farina i aneu-la deixatant amb el greix de cocció. En acabat, incorporeu-hi el conyac i deixeu que el líquid es redueixi a la meitat.

Aboqueu-hi el brou de vedella i feu evaporar el líquid fins a obtenir una consistència de salsa.

Incorporeu-hi el suc de trufa i feu-ho bullir.

Afegiu-hi el foie-gras i la trufa tallada a dauets.

Rectifiqueu de sal i pebre.

Pastís Tatin

Elaboreu un caramel amb l'aigua i el sucre.

Peleu i talleu les pomes en quatre o en sis parts i incorporeu-les al caramel.

Escalfeu les pomes dins el caramel, fins que agafin un color daurat, però sense que es coguin.

Agafeu un motlle de 7cm de diàmetre, col·loqueu les pomes de manera ordenada damunt del disc de pasta fullada i fornegeu durant 10 minuts a 170°C.

Enretireu-lo del forn i doneu la volta als motlles.

Desemmotlleu-los de manera que quedi la poma a la part de dalt i la pasta fullada a la de sota.

Pa

Talleu el pa sense crosta en 8 bastons i torreu-los a la planxa o al forn.

Filet

Salpebreu les porcions de filet.

Coeu-los a la planxa enrossint-los tant per tots dos costats com per les vores.

ACABAMENT I SERVEI

A la base del plat col·loqueu-hi el pastís de poma, al damunt el filet i salseu-lo.

Col·loqueu dos trossos de pa torrat a cada plat i una branqueta de romaní damunt del filet.



Recepta 1.4

Vedella Pirenaica amb olives

Alberto Ciprés.

Ingredients

Puré de bolets

4 unitats de xiitake (Lentinula edodes)
4 unitats de xampinyons de París (Agaricus bisporus)
1 gra d'all
60 g de ceba
150 ml de nata
60 g de formatge cremós
Sal
10 unitats d'olives verdes

Vedella

800 g de llom de vedella
200 ml de brou de vedella
0,5 dl de vi negre
Sal
Pebre blanc
Farina
Oli d'oliva

Pa torrat

1 llesca de pa de motlle
All en pols
Sal
Oli d'oliva

Creixens

14 fulles de creixens

Elaboració

Puré de bolets

En una paella amb oli fregiu a foc suau la ceba i l'all finament esmicolats. Afegiu-hi els bolets trossets i coeu-los fins que s'estovin. Incorporeu-hi la nata i el formatge cremós i feu-ho bullir tot.

Després, ho salpebreu i ho tritureu fins a aconseguir un puré ben fi.

En acabat, partiu les olives pel mig i farciu-les amb puré de bolets.

Vedella

Talleu el llom de vedella en 4 trossos i torneu-los a dividir per la meitat.

Salpebreu-los.



Enfarineu-los i fregiu-los en oli calent, deixant-los poc fets. Enretireu la carn del foc i reserveu-la. Incorporeu-hi el vi i deixeu-lo evaporar, aboqueu-hi el brou i coeu-lo fins a aconseguir una consistència de salsa.

Afegiu-hi les olives tallades per la meitat.

Rectifiqueu de sal i pebre.

Pa torrat

Talleu el pa en quatre bastonets, hi tireu la sal i l'all en pols i els feu enrossir en una paella amb molt poc oli

ACABAMENT I SERVEI

Escalfeu la carn dins la salsa, sense coure-la, per tal que no s'endureixi.

Col·loqueu dos trossos de llom per plat, els cobriu amb la salsa, ho acompanyeu amb les olives, un bastonet de pa i tres fulles de creixens.

Recepta 1.5

Llom de vedella Bruna d'Andorra rostit amb productes de l'horta

Noelia Herreros.

Ingredients

Llom

800 g de llom de vedella en una sola peça
2 dl d'oli d'oliva verge
2 dl de suc de llimona
100 g de mel de romaní
1 dl de vi blanc Sierra de Gratal
Sal

Hortalisses

1.500 g d'hortalisses de temporada (carbassó, albergínia, tomata i pebrot)
2 grans d'all
0.5 dl de vinagre
1 dl d'aigua

Salsa

3 dl de brou de vedella concentrat

Elaboració

Llom

Condimenteu el llom amb sal, oli, suc de llimona, vi blanc i mel. Deixeu-lo reposar durant unes dues hores.

Hortalisses

Peleu i talleu les hortalisses a rodanxes.

Condimenteu-les.

Col·loqueu-les en una plata de forn, intercalant rodanxes de cadascuna de les hortalisses. Afegiu-hi l'aigua i el vinagre.

Col·loqueu-hi damunt el llom de vedella.

Rostiu-les al forn a 220°C. Comproveu el punt de cocció de la carn.

Salsa

Incorporeu el brou de vedella a la plata del rostit, un cop n'hàgiu enretirat la carn.

Feu-ho bullir per tal que s'evapori fins al punt de salsa. Coleu-la i mantingueu-la calenta.



ACABAMENT I SERVEI

Col·loqueu les verdures al plat formant un cercle. Al damunt disposeu-hi el llom tallat a petits filets, condimentats amb uns grans de sal i col·locats de manera semblant a les verdures. Acompanyeu-ho amb la salsa disposada al voltant de les verdures.

Recepta 1.6

Filet de vedella Bruna dels Pirineus amb rovellons en salsa de vi Enate criaça

Alberto Santiago Pascual.

Ingredients

Salsa

4 unitats d'escalunya
4 dl de brou de vedella
2 dl de vi negre Enate criaça
10 g de farina de blat de moro
50 g d'oli d'oliva
Sal
Pebre negre

Guarnició

200 g de rovellons
(Lactarius deliciosus)
50 g de mantega
Sal

Filet

800 g de filet de vedella en un sol tros
Oli d'oliva
Sal
Pebre negre

Estragó

Fulles d'estrage fresc

Cerfull

Fulles de cerfull fresc

Elaboració

Salsa

Peleu i talleu les escalunyes ben fines.

Poseu-les dins d'un cassó amb un rajolí d'oli i deixeu que s'estovin. Afegiu-hi el vi i deixeu que es redueixi a la meitat. Incorporeu-hi les tres quartes parts del brou. Feu-ho coure.

Deixateu la farina de blat de moro en el brou que resta i incorporeu-ho a l'elaboració anterior.

Feu-ho coure tot, rectifiqueu de sal i pebre, i deixeu que s'espesseixi.

Reserveu-ho.

Guarnició

Netegeu els rovellons.

En una paella amb mantega, coeu-los una mica a foc viu. Saleu-los i comproveu-ne la textura.

Filet

Preescalfeu la planxa.

Col·loqueu la peça de filet, lleugerament untada d'oli, damunt la planxa i aneu donant voltes per tal que s'enrosseixi tot el filet per tota la superfície exterior. Comproveu el punt de cocció deixant la peça enrossida per fora i vermella per dins.

ACABAMENT I SERVEI

Talleu el filet en làmines ben primes i aneu-les distribuint damunt dels plats.

Acompanyeu-les amb els rovellons i la salsa.

Col·loqueu-hi unes fulles d'estrage i de cerfull al damunt.



Recepta 1.7

Filet de vedella Bruna d'Andorra amb surenys confitats, botifarró, cristalls de patata i cruixent de blat de moro

Jorge Sánchez Lordán.

Ingredients

Filet

800 g de filet en quatre porcions
Oli d'oliva
Romaní
Farigola
Sal en escates

Boletus

60 g de surenys (*Boletus edulis*)
Oli d'oliva
Pebre negre en gra
Farigola
Romaní

Suc de vedella

1 l de brou de vedella

Botifarró

100 g de botifarró de Melsa
Oli d'oliva

Cruixent de blat de moro

25 g de blat de moro fumat torrat
25 g de sucre morè
1 làmina de pasa fullada de 13x4 cm

Salsifí

2 unitats de Salsifí
Sal

Patates

100 g de patates
Sal
Pebre blanc
Oli d'oliva

Cebollí

Elaboració

Filet

Unteu les porcions del filet amb oli d'oliva, saleu-les amb sal gruixuda, coeu-les a la brasa enrossint cada tros per tots els costats i deixant l'interior poc fet.

Enretireu la carn en un safata, aromatitzeu el filet amb oli d'oliva, romaní i farigola.

Deixeu reposar sense que es refredi durant 5 minuts. En acabat, afegiu-hi unes escates de sal.

Surenys confitats amb romaní i farigola

Netegeu els surenys, sense rentar-los, amb l'ajut del paper de cuina.

Talleu-los en daus de 3x3 cm. Dins d'una olla, cobriu-los amb oli d'oliva i afegiu-hi pebre negre en gra. Aneu-los coent a foc suau durant 10 minuts. Un cop s'evapori l'aigua dels bolets, mantingueu el foc al mínim, afegiu-hi la farigola i el romaní sense les branques i tapeu-ho. Feu coure durant 1 hora més mantenint el foc al més flux possible.

Suc de vedella

Bulliu el brou de vedella destapat per tal que es vagi evaporant fins obtenir un suc molt concentrat.

Botifarró de Melsa salada

Tritureu el botifarró i esteneu-lo en un recipient per tal d'obtenir un bloc d'1 cm d'alçada.

Talleu-ne daus de 1x1 cm i fregiu-los en una paella amb oli calent, fins a enrossir-los per totes dues cares, la superior i la inferior.

Cruixent de blat de moro, pasta fullada de blat de moro fumat-sucre morè

Tritureu el blat de moro amb la mateixa quantitat de sucre morè.

Esteneu la pasta fullada, empolvoreu una cara de la làmina amb la barreja de blat de moro i sucre morè, feu pressió amb un corró per tal que la barreja es clavi a la pasta fullada, empolvoreu l'altra cara i torneu a fer pressió. Talleu la pasta fullada a tires allargades de 0'5 cm d'ample i 13 cm de llarg.

Fornegeu-ho a 180 graus durant 10 minuts.

Rodanxes de Salsifí cuit

Cobriu el salsifí amb aigua freda i poseu-lo al foc fins que faci el bull. Deixeu-ho escórrer i refredar en aigua freda, peleu bé la primera capa, torneu-ho a coure en aigua amb sal durant 40 minuts. Escorreu-ho i talleu-lo en rodanxes de 0'5 cm d'ample.

Cristall de patata blanca de Chía

l'excés que sobresurti pels laterals. Poseu el paper de forn en una plata, tapeu-la amb una altra plata i fornegeu-les a 70 graus durant 4 hores.

Enretireu el paper que cobreix la patata i traieu la làmina de puré. Partiu la làmina de patata en diferents mides. Prepareu una paella amb oli d'oliva, escalfeu l'oli fins una temperatura que oscil·li entre els 110 i els 130 graus sense superar aquesta temperatura. Un cop l'oli estigui calent, afegiu tots els trossos de puré, els fregiu durant 15 segons i els reserveu en una safata amb paper absorbent.

ACABAMENT I SERVEI

Col·loqueu cada porció de filet en el centre d'un plat.

Al voltant de la carn disposeu-hi, alternativament els trossos de botifarró, les rodanxes de salsifí, els trossos de surenys, les làmines de cristall de patata.

Incorporeu-hi un cordó de suc de vedella reduït i damunt la carn col·loqueu una tira de pasta de full de blat de moro.

Decoreu-ho amb cibulet tallat ben fi



Recepta 1.8

Filet de vedella Bruna d'Andorra amb formatge de vaca i salsa de rovellons

Sandra Sola Oto.

Ingredients

Salsa

3 dl de brou de vedella
150 g de rovellons (Lactarius deliciosus)
200 g de ceba
100 g de mantega
2 dl de nata
Sal
Pebre blanc

Cruixent de formatge

100 g de formatge de vaca curat

Formatge a daus

200 g de formatge de vaca semi curat

Rovellons

200 g de rovellons (Lactarius deliciosus)
2 dl d'oli d'oliva
Sal

Filet

800 g de filet en quatre porcions
Sal

Elaboració

Salsa

Trinxeu la ceba i els rovellons ben fins.

En una cassola amb mantega, coeu-hi la ceba a foc suau fins que quedi ben tova. Afegiu-hi els rovellons i deixeu-ho que es vagi fent fins que quedi tou i sucós.

Incorporeu-hi el brou de vedella i coeu-ho tot junt.

Salpebreu-ho, tritureu-ho i passeu-ho per un colador.

Feu bullir de nou la salsa obtinguda i afegiu-hi la nata. Rectifiqueu de sal i pebre.

Reserveu la salsa tot mantenint-la calenta.

Cruixent de formatge

Talleu el formatge en petites llesques fines.

Emboliqueu-les amb paper de forn.

Fornegeu-les a 180° C fins que quedin ben rosses. Reserveu-les.

Formatge a daus

Talleu el formatge de vaca a daus i enrossiu-los en una paella calenta o a la planxa.

Reserveu-los calents.

Rovellons

Netegeu els rovellons.

En una paella amb oli calent, afegiu els rovellons, els saleu, els enrossiu ràpidament i els enretireu de la paella. Reserveu-los sense que es refredin.

Filet

En la mateixa paella i amb el mateix oli d'haver fregit els rovellons coeu-hi, a foc viu, les quatre porcions de filet. Enrossiu cada peça per totes dues bandes.

Salpebreu-les.

ACABAMENT I SERVEI

Al fons del plat, afegiu-hi la salsa.

Damunt la salsa, col·loqueu-hi la peça de filet.

A sobre del filet, afegiu-hi els daus de formatge i unes làmines de formatge cruixent.

Distribuïu els rovellons al voltant i per damunt del filet.



Recepta 1.9

Llom de vedella Bruna dels Pirineus rostida, salsa Cumberland i puré Robuchon

Sebastián Mediana Vargas.

Ingredients

Llom

1 kg de llom alt de vedella en una peça
Farigola
Romaní
All
Oli d'oliva
Sal
Pebre negre

Puré

300 g de patata agra
150 g de mantega
150 g de nata
Aigua
Sal

Salsa

250 g de fruits vermells
175 g de sucre
1,5 dl de suc de taronja
0,5 dl de suc de llimona
Ratlladura d'una taronja i d'una llimona
100 g de mantega
3 unitats d'escalunyes
2 dl de brou concentrat de vedella
0,5 dl de vi de Porto
Salsa Perrins
5 g de mostassa en pols
Gingebre molt
Caiena molta
Sal
Pebre negre

Patates reixeta

1 patata llisa i rodona
Oli d'oliva
Sal

Brots

Llavors germinades de ceba

Llavors germinades de remolatxa

Elaboració

Llom

Salpebreu el llom.

En una paella amb oli d'oliva calent, enros-siu la peça de llom per tots costats.

Introduïu-la al forn prèviament escalfat a 180°, fins que la carn assoleixi una temperatura interna de 45°.

Enretireu-la del forn i deixeu-la reposar.

Puré

Dins una cassola feu bullir les patates senceres, rentades però sense pelar, cobertes d'aigua amb sal.

Quan estiguin toves, escorreu-les, peleu-les i passeu-les per un passapuré.

Afegiu-hi la mantega i la nata acabada de bullir, i barregeu-ho tot ben bé. Rectifiqueu de sal.

Reserveu-lo tapat de manera que es mantingui calent.

Salsa

Feu coure els fruits vermells amb el sucre fins a obtenir una gelea; afegiu-hi el suc de llimona i el de taronja, juntament amb la ratlladura dels cítrics. Feu que bulli i reserveu-ho.

En una cassola, poseu-hi la mantega i coeu-hi, a foc suau, les escalunyes picades finament. Quan estiguin ben tendres, hi afegirem el gingebre picat i el pebre de Caiena en pols.

Feu que cogui uns minuts i incorporeu-hi el vi, deixeu que la salsa es redueixi per evaporació, i afegiu-hi el brou concentrat de vedella. Feu bullir fins aconseguir una salsa espessa, passeu-la pel colador i barregeu-la amb la gelea de fruits vermells.

Feu que arrenqui altre cop el bull i rectifiqueu de sal afegint-hi unes gotes de salsa Perrins i la mostassa en pols.

Reserveu-lo tapat de manera que es mantingui calent.

Patates reixeta

Peleu i talleu la patata en fines rodanxes perforades amb una laminadora.

Renteu les rodanxes amb aigua freda i deixeu que s'escorrin completament.

Dins una paella amb oli calent fregiu les patates fins que estiguin ben rosses i cruixents.

Saleu-les.

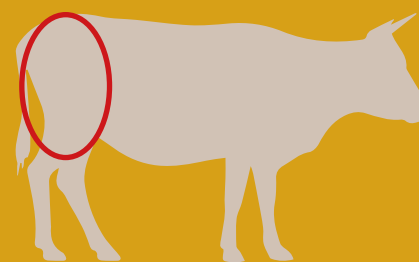
ACABAMENT I SERVEI

Talleu el llom en filets moltos fins.

Distribuïu els filets, en un costat del plat, coberts per la salsa i, al damunt, poseu-hi unes quantes patates reixeta.

A l'altre costat, poseu-hi un cordó de puré i uns brots de ceba i de remolatxa.





MODALITAT 2

Recepta amb peça de carn de boví de
Categoria primera

Receptes per a 4 persones

Recepta 2.1

Fricandó de vedella Bruna d'Andorra amb saltejats de bolets i carrotas

Mario Duarte Mendoza.

Ingredients

Picada

20 g de ametlles
15 g de julivert
10 g d'all
2 g de sal

Fricandó

800 g d'agulla de vedella del Pirineu
2 dl d'oli d'oliva verge Alcober del Bajo Aragón
225 g de ceba de Fuentes de Ebro
250 g de tomàquet pera
2 dl de vi blanc de garnatxa (D.O.Campo de Borja)
8 dl de brou de vedella
10 g de sal
5 g de pebre negre

Saltejat de bolets i carrota

500 g de gírgoles de card cultivades (Pleurotus eryngii)
160 g de carrota
0,5 dl d'oli d'oliva verge
Sal
Pebre blanc

Elaboració

Picada

Ajunteu tots els ingredients en cru i tritureu-los tan finament com sigui possible.

Reserveu-ho.

Fricandó

Renteu, peleu i tallem les verdures a daus petits.

Talleu la vedella a filets fins i petits.

Salpebreu els filets.

Enrossiu-los en un cassola amb oli calent.

Enretireu-los.

Dins la mateixa cassola, amb l'oli d'enrossir la carn, incorporeu-hi la ceba i el tomàquet, tallats a daus petits. Coeu-ho fins que quedin toves. Incorporeu-hi novament la carn.

Afegiu-hi el vi i deixeu-ho evaporar a la meitat. Incorporeu-hi el brou per tal de cobrir els filets.



Coeu-ho a foc baix durant dues hores aproximadament fins que la carn estigui melosa. Incorporeu-hi la picada i feu-ho coure uns minuts més. Comproveu el punt de sal i pebre.

Saltejat de bolets i carrota

Peleu les carrotas

Talleu els bolets i les carrota a tires primes i allargades.

Dins una paella amb oli calent, fregiu-hi els bolets i les carrotas. Salpebreu-ho. Quan estiguin toves les enretireu del foc i les reserveu.

ACABAMENT I SERVEI

Distribuiu els filets amb la seva salsa en els plats i cobriu-los amb el saltejat de bolets i carrotas.

Recepta 2.2

Espatlla de vedella Bruna dels Pirineus amb crostra de mostassa

Kevin Surget.

Ingredients

Brou de vedella

1,5 l de brou de vedella

Castanyes

400 g de castanyes
3 dl de llet
2 dl de nata
Sal
Pebre
Aigua

Hortalisses

8 unitats de carrotas
4 unitats de patates
16 puntes d'espàrrecs de marge
Aigua
Sal
50 g de mantega

Espatlla

1 kg de espatlla
100 g de mostassa
1 rovell d'ou
Pa ratllat
Oli d'oliva
Sal

Elaboració

Brou de vedella

Feu bullir el brou en un cassó fins que per evaporació quedi reduït a una quarta part.

Castanyes

Feu un tall a la pell de les castanyes i introduïu-les en aigua bullent fins que la pell s'obri. Escorreu-les i peleu-les en calent.

Feu coure les castanyes pelades amb la llet i la nata. Salpebreu-les. Una vegada cuites, tritureu-les i reserveu-les de manera que es mantinguin calentes.

Hortalisses

Peleu i tallem les carrotas en trossos petits de forma ovalada.

Amb la patata pelada i utilitzant una cullera parisenca (de les de treure boles) feu unes boletes.

Feu coure breument les puntes dels espàrrecs dins l'aigua bullent amb sal. Escorreu-les i reserveu-les.



En aquesta mateixa aigua feu coure les carrotas i les boles de patates. Un cop cuites, escorreu-les.

En una paella amb mantega, escalfeu les verdures. Reserveu-les.

Espatlla

Saleu la peça de carn. En una paella, amb oli calent, enrossiu-la per fora. Barregeu la mostassa i el rovell d'ou.

Poseu la carn en una plata de rostit i pin-teu-la amb una bona quantitat de la barreja de mostassa i rovell d'ou. Cobriu-ho tot per damunt amb pa ratllat i fornegeu-ho a 180° C durant uns 20 minuts. Enretireu l'espatlla del rostit i reserveu-la.

Incorporeu a la safata del rostit el brou de vedella reduït. Feu-ho bullir tot. Afegiu-hi sal, coleu-ho i reserveu-ho.

ACABAMENT I SERVEI

Talleu la peça de l'espatlla rostida en 16 cubs.

Col·loqueu a cada plat 4 cubs i disposeu les verdures al voltant de la carn. Cobriu el rostit amb la salsa i feu-hi uns punts de crema de castanyes al voltant.

Recepta 2.3

Tall rodó de vedella Bruna d'Andorra rostit al forn amb puré de patata i pastanaga

Eduardo Español Abizanda.

Ingredients

Puré de patata

250 g de patata
0,5 d'oli d'oliva verge
Pebre blanc molt
Aigua
Sal

Puré de carrota

250 g de carrota
0,5 dl d'oli d'oliva verge
Pebre blanc molt
Aigua
Sal

Tall rodó

1.200 g de tall rodó de vedella
2 grans d'all
150 g de pebre verd
2 dl de vi negre
Julivert
Oli d'oliva
2 fulles de llorer
Romaní
Pebre negre en gra
1 l de brou de vedella

Brots

Germinats de cibulet

Elaboració

Puré de patata

Cobriu les patates pelades i tallades en trossos gruixuts amb aigua i sal, i feu-les bullir.

Quan estiguin cuites les escorreu i les passeu per un passapuré. Afegiu oli, sal i pebre al puré i reserveu-lo.

Puré de carrota

Cobriu les carrotas, rentades però sense pelar, amb aigua i sal i feu-les bullir fins que es coquin.

Quan estigui cuites les escorreu i les passeu per un passapuré. Afegiu oli, sal i pebre al puré i reserveu-lo.

Tall rodó

Salpebreu la carn.

En una safata untada amb oli d'oliva, poseu-hi la carn amb el llorer, el romaní i els grans de pebre.

Trinxeu els alls, el pebre verd i el julivert, afegiu-hi el vi blanc i cobriu-hi el tall rodó. Afegiu-hi el brou de vedella i introduïu-ho tot al forn preescalfat durant uns 30 minuts.

En acabat, doneu-li la volta i feu-lo coure uns 30 minuts més.

Comproveu el punt de cocció i enretireu-lo del rostitor.

Coleu el suc.

ACABAMENT I SERVEI

Fiqueu el tall rodó al forn a 220°C perquè s'enrosseixi.

Trinxeu-lo en vuit trossos.

A cada plat poseu-hi dos trossos de tall rodó. Cobriu-lo amb el suc. Poseu una cullerada de puré de patata i uns punts de carrota al plat.

Afegiu-hi uns brots de germinat de cibulet.



Recepta 2.4

Tall rodó de vedella Bruna dels Pirineus entatxonat amb salsa espanyola i arròs cremós de verdures

Victor Otín Pérez.

Ingredients

Farciment de rovellons i cansalada virada

100 g de rovellons
(Lactarius deliciosus)
50 g de ceba
20 g d'all
Oli d'oliva
Sal
400 g de cansalada virada a llesques primes

Tall rodó

1 kg de tall rodó de vedella
1 dl d'oli d'oliva
150 g de ceba
150 g de pastanaga
100 g de porro
100 g de xampinyons (Agaricus bisporus)
1 dl de vi negre
5 dl de brou de vedella
Sal
Pebre negre

Salsa espanyola

35 g de mantega
30 g de farina torrada
1 l de brou de vedella
Sal
Pebre negre

Arròs cremós

40 g de mantega
50 g de ceba
50 g de pebrot vermell
50 g de pebrot verd
80 g de borrajia
30 g de carabassó
120 g d'arròs Brazal Maratelli
6 dl de brou de verdures
Sal
Pebre blanc

Elaboració

Farciment de rovellons i cansalada virada

Dins una paella amb oli, salteu els bolets amb la ceba i l'all trinxats ben finets, coent-los a foc viu. Deixeu-los refredar.

Disposeu les llesques de cansalada virada ben estirades, de dues en dues, i ompliu-les amb el farciment que heu preparat abans.

Cargoleu-les formant uns rotllets allargats.

Emboliqueu-los amb paper de plàstic transparent i congeleu-los.

Tall rodó

Feu tres forats de punta a punta del tall rodó.

Fiqueu a cada forat un rotllet de cansalada virada.

Salpebreu el tall rodó.

Feu enrossir el tall rodó en una cassola, amb oli d'oliva.

Talleu la ceba, la pastanaga, el porro i els xampinyons a daus. Afegiu-ho tot a la cassola i coeu-ho a foc suau juntament amb la carn, fins que les verdures estiguin ben toves.

Afegiu-hi el vi negre i deixeu-lo reduir a la meitat per evaporació.

Incorporeu-hi el brou de vedella.

Tapeu la cassola.

Fiqueu-ho al forn a 180°C durant 3 hores.

Salsa espanyola

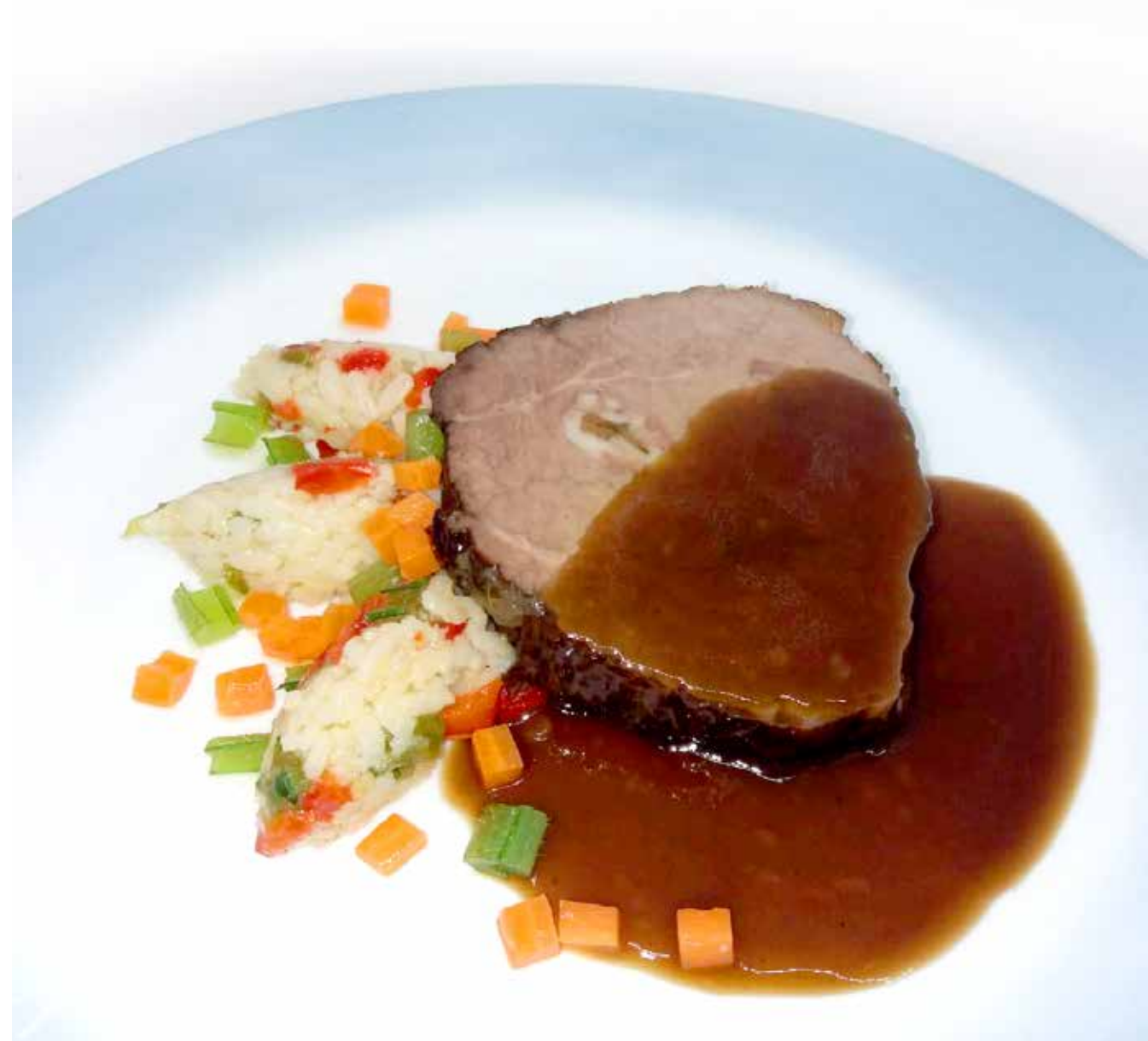
Feu fondre la mantega en una cassó. Afegiu-hi farina i coeu-ho a foc moderat fins que la farina agafi un color lleugerament torrat. Incorporeu-hi el brou de la vedella calent, a poc a poc, remenant contínuament.

Feu que arrenqui el bull. Salpebreu-ho.

Enretireu-ho del foc i reserveu-ho de tal manera que es mantingui calent.

Arròs cremós

Trinxeu la ceba ben fina i coeu-la en una paella amb mantega a foc suau, fins que quedi ben tova. Afegiu-hi la resta de verdures, tallades a daus petits. Continueu coent-les fins que totes quedin ben toves.



Afegiu-hi l'arròs i aneu remenant de manera que s'incorpori amb les verdures i amb el greix de la cocció.

Incorporeu-hi el brou de verdures calent i coeu-ho tot fins que l'arròs quedi tou i eixut. Enretireu-lo del foc i deixeu reposar uns minuts.

ACABAMENT I SERVEI

Col·loqueu al plat unes cullerades d'arròs amb verdures, donant-los forma ovalada, poseu-hi una rodanxa de tall rodó al damunt i cobriu-lo parcialment amb la salsa.

Recepta 2.5

Polpetta de vedella Bruna dels Pirineus, farcida de formatge O´Xortical i cansalada ibèrica amb compota de poma reineta en el seu suc

Antonio Giménez Eito.

Ingredients

Vedella

600 g de tapa plana de vedella
300 g de formatge curat O´Xortical
300 g de cansalada ibèrica
1 dl d'oli d'oliva
300 g de ceba
150 g de porro
200 g de carrotas
2 branquetes de farigola
1 branqueta de romaní
2 fulles de lloret
Pebre negre
2 dl de vi negre
1 dl de vi ranci
5 dl de brou de vedella
Sal
Pebre negre

Compota de poma

300 g d'aigua
300 g de sucre
1 branqueta de canyella
400 g de pomes reinetes

Romaní

Elaboració

Vedella

Feu un tall longitudinal a la peça de tapa plana.

Salpebreu i farciu la peça amb formatge O´Xortical i cansalada tots dos tallats a fines làmines.

Enrotlleu la peça de carn i subjecteu-la amb cordill de cuina formant un rotlle.

Enrossiu el rotlle per fora, en una cassola amb oli calent.

Enretireu el rotlle de tapa plana de la cassola i reserveu-lo.

En la mateixa cassola, afegiu-hi la ceba, el porro i la pastanaga, trinxats ben fins. Coeu-los a foc suau, fins que les verdures quedin toves.

Incorporeu-hi els condiments aromàtics, introduïu-hi de nou la vedella i els vins. Deixeu que se n'evapori l'alcohol.



En acabat, poseu el brou de vedella al foc amb la cassola tapada, aproximadament 45 minuts, fins que la carn quedi ben melosa.

Enretireu la peça de carn del foc, trinxeu la resta d'ingredients, passeu la salsa resultant per un colador i rectifiqueu de sal i pebre.

Reserveu-ho.

Compota de poma

Feu bullir l'aigua i el sucre per a fer un almívar, incorporeu-hi la branqueta de canyella i les pomes pelades i tallades a quarts.

Un cop cuites, tritureu-les i passeu-ne el puré per un colador.

ACABAMENT I SERVEI

Talleu el rotlle de vedella en quatre porcions.

Col·loqueu cada polpetta al centre del plat i cobriu-ho amb salsa.

Al voltant de la polpetta, feu-hi un cordó de compota de poma.

Decoreu el plat amb una branqueta de romaní fresc.

Recepta 2.6

Tall rodó de vedella Bruna d'Andorra amb puré de poma i fruita assecada

Víctor Zickenheiner Llamas.

Ingredients

Tall rodó

800 g de tall rodó de vedella
20 g de cansalada
160 g de carrota
50 g de porro
60 g de ceba
2 dl d'oli d'oliva
1 bossa d'envasat al buit
2 dl de brou de vedella

Reducció

1 dl de vi negre (Garnatxa de Campo de Borja)
1 dl de vinagre de vi blanc

Puré de poma

250 g de poma Granny Smith
20 g de mantega
20 g de sucre

Salsa

100 g de maizena
0,5 dl de brou de vedella
60 g de panses
80 g de orellanes
20 g de dàtils

Elaboració

Tall rodó

Feu unes incisions a l'interior de la peça de carn

Talleu la cansalada i part de la carrota a tires gruixudes. Introduïu aquestes tires dins la peça de tall rodó a través dels forats que hi heu fet. Talleu la resta de la verdura a trosos gruixuts.

Salpebreu la carn. Enrossiu-la per fora, en una cassola amb oli d'oliva calent. Traieu la carn de la cassola i incorporeu-hi la resta de verdures, enrossiu-les una mica. Afegiu-hi el brou i feu-ho bullir tot.

Introduïu el tall rodó dins d'una bossa d'envasat al buit juntament amb les verdures i el brou resultant de l'elaboració anterior.

Envaseu-ho al buit i coeu-ho al forn durant 24 hores a 65°C.



Reducció

Barregeu el vi i el vinagre en un cassó, feu-ho coure fins que per evaporació quedi un suc espès. Reserveu-ho.

Puré de poma

En una paella, a foc suau, aneu-hi coent la poma tallada a daus amb la mantega i el sucre, fins que quedi ben melosa. Tritureu-ho i deixeu-ho refredar.

Salsa

Un cop acabat el procés de cocció del tall rodó, traieu la peça de carn de la bossa.

Poseu la resta d'ingredients, les verdures i el suc, en una cassola, afegiu-hi maizena desfeta en brou fred per espessir-ho una mica. Feu-ho bullir i rectifiqueu-ho de sal. Afegiu-hi la fruita assecada tallada a dauets.

ACABAMENT I SERVEI

Talleu la carn a filets ben fins. Col·loqueu al centre d'un plat una llàgrima

de puré de poma, al damunt, poseu-hi els filets de carn procurant superposar-los per tal de guanyar volum. Salseu-ho amb el suc de la carn i amb la reducció de vi.

Canelons de vedella Bruna dels Pirineus

Marta Mendivil de Pablo.

Ingredients

Farciment

800 g de vedella (culatí i llonza del coll al 50%)
1 dl d'oli d'oliva verge
120 g de ceba
120 g de porro
120 g de pastanaga
1 dl de vi ranci
2 dl brou de vedella
Sal
Pebre blanc
50 g de farina

Pasta

16 unitats de làmines de pasta per a canelons
Aigua
Sal

Salsa amb alfàbrega

1 dl d'oli d'oliva verge
120 g de ceba
2 grans d'all
400 g de tomàquet
5 g d'alfàbrega
40 g de sucre
30 g de sal

Salsa Beixamel

50 g de mantega
75 g de farina
5 dl de llet
5 dl de brou de vedella
Sal
Pebre blanc
Nou moscada
1 rovell d'ou

Formatge

100 g de formatge parmesà

Puré de tomàquet - Julivert fresc

Elaboració

Farciment

Talleu les verdures a dauets. Talleu la carn a daus més grossos, salpebreu-la i enrossiu-la en una paella amb oli calent. Afegiu-hi les verdures i coeu-ho tot fins que quedin tendres i lleugerament daurades. Incorporeu-hi el vi i deixeu-lo evaporar. Afegiu-hi la farina i deixateu-la a continuació afegint-hi el brou de vedella, tot mantenint la cocció a foc lent durant 30 minuts. Rectifiqueu-ho de sal i pebre. Deixeu refredar el guisat i tritureu-lo.



Pasta

Bulliu la pasta dins l'aigua bullent amb sal. Escorreu-la. Feu-la refredar en aigua freda i torneu a escórrer-la. Col·loqueu les làmines esteses damunt d'un drap de cotó i aneu fent el canelons amb el farciment que heu preparat abans.

Salsa amb alfàbrega

Talleu la ceba en tires llargues i primes, trinxeu l'all ben fi. Coeu-ho tot una cassola, amb l'oli a foc moderat. Incorporeu-hi el tomàquet a trossets, afegiu-hi l'alfàbrega, i que es vagi fent a foc lent. Saleu i afegiu-hi el sucre.

Salsa Beixamel

Poseu la mantega en un cassó amb el foc suau per tal que es vagi fonent. Incorporeu-hi la farina i aneu-la deixant amb el greix. Afegiu-hi la llet calenta, a poc a poc, remenant contínuament. Feu que arrenqui el bull i incorporeu-hi el brou de vedella calent. Mantingueu el bull sense deixar de remenar la salsa. Salpebreu-la i enretireu-la del foc. Incorporeu-hi el rovell deixat amb una mica de llet. Barregeu-ho tot bé i reserveu-ho fora del foc però de manera que es mantingui calent.

ACABAMENT I SERVEI

Col·loqueu els canelons en una safata de forn, cobriu-los amb la salsa i escampeu bé el formatge parmesà ratllat per sobre. Fiqueu-los al forn a 210°C fins que s'escalfin i el formatge s'enrosseixi. Repartiu-los en els plats i acompanyeu-los amb una cullerada de puré de tomàquet i julivert fresc picat.

Estofat de filet de llonza de Bruna d'Andorra amb arròs de pastanaga i cruixent de poma

Mayra Luz Ricardo Madera.

Ingredients

Filet de llonza

1 kg de filet de llonza de vedella
Sal
Pebre negre
Oli d'oliva
100 g de carrota
50 g de pebrot vermell
50 g de pebrot verd
100 g de ceba
200 g de tomàquet
5 dl de brou de vedella
Comí

Arròs

1 dl d'oli d'oliva
1 gra d'all
100 g de pastanaga
120 g d'arròs
4 dl de brou de verdures
Sal

Poma

1 unitat de poma
Sucre en pols

Bolets

200 g de bolets de temporada
Oli d'oliva
0,5 dl de brandi

Elaboració

Filet de llonza

Talleu la peça de vedella a daus gruixuts. Salpebreu-la.

Enrossiu la carn, en una cassola, amb oli d'oliva, a foc viu.

Afegiu-hi les verdures tallades finament, coeu-les fins que siguin alhora toves i lleugerament daurades. Incorporeu-hi el vi i evaporeu-lo a la meitat del seu volum. Afegiu-hi el brou de vedella i feu-lo coure de 90 a 120 minuts. Tireu-hi comí molt i rectifiqueu de sal i pebre.

Arròs

En una cassola, amb oli d'oliva, coeu suauement l'all i la carrota tallats ben fins.

Afegiu-hi l'arròs i remeneu-ho per tal que s'integri amb les verdures i el greix de la cocció.



Incorporeu-hi el brou de verdures calent i coeu-ho fins que l'arròs quedi ben tendre i eixut. Enretireu-ho del foc i deixeu-ho reposar uns minuts.

Poma

Talleu la poma, un cop rentada, en làmines fines. Empolvoreu generosament cada làmina amb sucre en pols. Introduïu-les al forn preescalfat a 80°C fins que quedin eixutes i cruixents. Enretireu-les i reserveu-les.

Bolets

Fregiu els bolets en una paella, amb oli d'oliva calent fins deixar-los daurats i sucosos.

Incorporeu-hi el brandi i deixeu que s'evapori.

ACABAMENT I SERVEI

Distribuïu el guisat de filet de llonza als plats i acompanyeu-lo amb l'arròs moldejat en un cantó. Poseu-hi una làmina cruixent de poma.

Tall rodó de vedella Bruna dels Pirineus brasejat

Noelia Lahoz Lapuente.

Ingredients

Tall rodó

1 kg de tall rodó de vedella
Sal
Pebre
100 g de ceba
100 g de porro
200 g de carrotas
300 g de tomàquets madurs
1 gra d'all
0,5 dl de vi blanc
1,5 dl de brou de vedella
Maizena

Puré de patates

300 g de patates
1,5 dl de nata
Sal
Pebre
Aigua

Pomes

1 unitat de poma

Escalunyes

8 unitats d'escalunyes
10 g de sucre
10 g de mantega
1 dl de aigua

Germinats

Germinat de ceba

Elaboració

Tall rodó

Salpebreu el tall rodó.

Talleu totes les verdures a daus petits.

Poseu el tall rodó, juntament amb les hortalisses, en una plata de forn, afegiu-hi el vi i coeu-ho al forn a 180° durant 40 minuts, doneu-li la volta i afegiu-hi el brou, feu-lo coure durant 1 hora més.

Traieu la carn de la safata i reserveu-la. Tritureu les hortalisses juntament amb el brou. Passeu-ho per un colador i feu-li un bull. Rectifiqueu de sal i pebre. Si calgués espessir la salsa, afegiu-hi la maizena deixada amb una mica de brou fred o aigua i escalfeu la salsa fins a aconseguir un punt d'espessiment.

Puré de patates

Peleu, renteu i partiu les patates a trossos grossos.

Cobriu-les amb aigua. Bulliu-les fins que estiguin toves. Escorreu-les i passeu-les pel passapuré.

Afegiu al puré la nata bullida i corregiu-lo de sal i pebre.

Reserveu-lo.

Pomes

Peleu les pomes, talleu-les a làmines molt fines. Fiqueu-les al forn a 80°, fins que quedin eixutes i cruixents.

Escalunyes

Peleu les escalunyes. Col·loqueu-les juntament amb la resta dels ingredients en un cassó i porteu-ho a ebullició.

Deixeu-ho coure fins que l'aigua s'evapori completament i es formi un lleuger caramel amb el sucre i la mantega. Enretireu-ho quan les escalunyes quedin caramel·litzades.

ACABAMENT I SERVEI

Talleu el tall rodó en rodanxes fines.

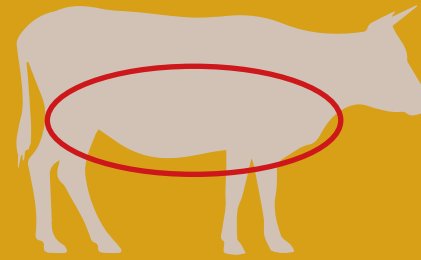
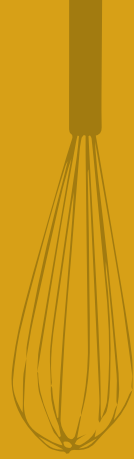
Col·loqueu una cullerada de salsa al centre del plat.

Damunt la salsa, intercaleu-hi rodanxes de tall rodó i puré de patata.

A la part superior, poseu-hi una làmina de cruixent de poma i una branqueta de germinats de ceba.

Acompanyeu cada plat amb dues escalunyes caramel·litzades.

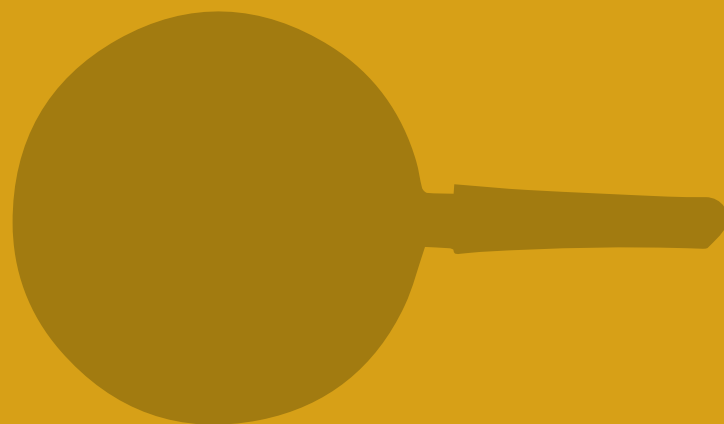




MODALITAT 3

Recepta amb peça de carn de boví de **Categoria tercera**

Receptes per a 4 persones



Recepta 3.1

Mandonguilles de vedella Bruna d'Andorra amb salsa de ceba dolça Dulce de Fuentes

Cristina Gracia Guillamón.

Ingredients

Mandonguilles

70 g d'oli d'oliva verge
200 g de ceba dolça de Fuentes estofada
10 g d'all
600 g de carn picada de vedella (falda i llonza al 50%)
1 unitat d'ou
5 g de julivert
Sal
Pebre negre

Salsa de ceba

70 g d'oli d'oliva verge
400 g de ceba
1 gra d'all
1 dl de vi blanc
4 dl de brou de vedella
10 g de maizena
Sal

Verdures

25 g de pèsols
25 g de carrotas
Sal
Aigua

Elaboració

Mandonguilles

Talleu la ceba i l'all ben fi. En una cassola amb oli, a foc suau, coeu-les fins que quedin meloses. Enretireu-les del foc i feu que es refredin.

Barregeu en un bol la carn picada amb l'ou, la ceba i l'all que heu cuit abans, el julivert, la sal i el pebre.

Repartiu la massa en 20 boles i formeu les mandonguilles.

Poseu-les en una safata i poseu-la al forn, a 180°C. Enretireu-les així que tinguin un lleuger color daurat per fora i que estiguin calentes a l'interior.

Salsa de ceba

Talleu la ceba i l'all trinxat a trossos gruixuts i coeu-los amb oli a foc suau fins que quedin tendres.

Afegiu-hi el vi blanc i deixeu-lo evaporar. Incorporeu-hi el brou de carn, deixeu-ho reduir a la meitat. Afegiu-hi la maizena,



deixatada amb una mica de brou fred i que faci un bull. Rectifiqueu de sal. Tritureu-lo i passeu-lo per un colador.

Reserveu-lo de manera que es mantingui calent

Verdures

Feu bullir els pèsols en aigua amb sal. Escorreu-los.

Feu la mateixa operació amb les carrotas, prèviament tallades a daus o en forma de boletes

ACABAMENT I SERVEI

Incorporeu les mandonguilles dins la salsa i acabeu-les de coure fins que quedin ben meloses.

Distribuiu-les als plats, acompanyades de la salsa i les hortalisses.

OBSERVACIONS

Deixeu les mandonguilles dins la salsa durant una estona perquè quedin ben esponjoses, donat que en ser carn de vedella té menys greix.

Evitem afegir-hi pa, derivats i farina de blat per tal que sigui un plat apte per a celíacs.

Recepta 3.2

Caneló de cua de vedella Bruna dels Pirineus al vi negre del Somontano

María Climent.

Ingredients

Cua de vedella

500 g de cua de vedella
200 g de ceba
100 g de carrotas
200 g de pebrot verd
3 grans d'all
Oli d'oliva verge extra
2 dl de vi negre
5 de brou de vedella o aigua
Sal
Pebre negre

Pasta

4 làmines de pasta wonton
Aigua
Sal

Salsa Beixamel

40 g de mantega
40 g de farina
5 dl de llet
Sal
Pebre
Nou moscada

Formatge

70 g de formatge ratllat

Brots

25 g de barreja de brots tendres

Elaboració

Cua de vedella

Talleu les cebes, les carrotas, el pebrot i els alls ben fins. Coeu-ho tot dins una olla amb oli d'oliva a foc suau.

Partiu la cua per les articulacions fent-ne uns quants trossos. Salpebreu i afegiu-ho a l'olla. Enrossiu-lo i, mentre l'aneu remenant, afegiu-hi el vi i deixeu-lo evaporar a una tercera part. Cobriu-ho tot amb el brou de vedella. Feu-ho bullir. Tapeu l'olla i que vagi fent-se durant 3 hores aproximadament, o durant 45 minuts en una olla exprés.

Traieu els trossos de cua, deixeu-los refredar fins que estiguin tebis i esqueixeu-ne la carn. Reserveu-la.

Feu coure la salsa 15 minuts més. Tritureu i reserveu-ne una tercera part. Afegiu-ne la resta a la cua de porc que heu esqueixat, ben



a poc a poc, anant amb compte per tal que la barreja no quedi gaire lleugera.

Pasta

Feu coure les làmines de pasta wonton en aigua bullent amb sal.

Enretireu-les i fiquen-les en un bol amb aigua amb gel. Escorreu la pasta damunt d'un drap de cuina net. Farciu-la amb la carn de la cua i enrotlleu-la.

Salsa Beixamel

Poseu la mantega en un cassó a foc suau per tal que es vagi desfent. Afegiu-hi la farina i deixeu que cogui dos minuts. Incorporeu-hi la llet calenta, ben a poc a poc, sense deixar de remenar. Coeu la beixamel fins que s'espesseixi al punt desitjat. Afegiu-hi sal, pebre blanc i nou moscada.

ACABAMENT I SERVEI

Col·loqueu els canelons damunt d'una safata i cobriu-los amb la salsa beixamel. Empolvoreu-los amb el formatge i enrossiu-los dins el forn preescalfat a 220°C.

A cadascun dels plats, dipositeu-hi dues llàgrimes de salsa de vi negre.

Poseu-hi el caneló al mig de les llàgrimes i decoreu-ho per damunt amb els brots tendres.

Recepta 3.3

Coulant de cua de toro Bruna d'Andorra farcit de compota de castanyes

Pablo Fonfria Mor.

Ingredients

Cua de toro

1 kg de cua de brau
Farina
Sal
Pebre blanc
3 dl d'oli d'oliva
200 g de pebrot vermell
200 g de ceba
100 g de carrotas
150 g de porro
2 dl de vi negre
6 dl de salsa de carn
1 dl de conyac
Aigua

Compota de castanyes

500 g de castanyes
250 g d'aigua
250 g de sucre

Cansalada virada

16 llesques fines de cansalada virada fresca

Patates

200 g de patates

Pètals de flors

Elaboració

Cua

Partiu la cua del brau per les articulacions en diferents trossos. Salpebreu-los. Enfarineu-los i fregiu-los en oli ben calent. Afegiu-hi el conyac i deixeu que s'evapori. Talleu les verdures a daus petits. Incorporeu-les als trossos de cua i feu-les coure fins que estiguin ben meloses. Afegiu-hi els líquids i deixeu que es vagi fent aproximadament durant una hora en una olla exprés. En acabat, esqueixeu-ne la carn i reserveu-la.

Tritureu la salsa i reserveu-la.

Compota de castanyes

En una olla amb l'aigua feu bullir les castanyes. Escorreu-les i peleu-les. Poseu la mateixa quantitat d'aigua i de sucre en un recipient i feu-li un bull per tal d'elaborar un almívar. Coeu-hi les castanyes pelades. Escorreu-les i tritureu-les. Reserveu el puré obtingut.



Folreu vuit motlles rodons amb paper de forn. En acabat, diposeu en cadascun d'ells dues llesques de cansalada virada entrelaçades i farciu-les de cua de brau amb la compota de castanyes a la part de dins i tanqueu-ho tot. Feu-los la volta i col·loqueu-los en una placa de forn. Coeu-los durant 10 minuts amb el forn a 200°C.

Patates palla

Peleu i talleu les patates en tires allargades i fines. Renteu-les amb aigua freda i escorreu-les ben bé.

Dins una paella amb oli calent, fregiu-hi les patates fins que estiguin ben rosses i cruixents. Saleu-les.

ACABAMENT I SERVEI

Traieu la cua de brau dels motlles. Col·loqueu-ne dues peces a cada plat. Cobriu-les amb la salsa.

Acompanyeu-les amb un pilonet de patates palla i decoreu-ho tot amb els pètals de flors.

Recepta 3.4

Lingot de cua de vedella Bruna dels Pirineus amb llengua glasejada i crema d'albergínies

Christian Mor Raso.

Ingredients

Brou de vedella

1 kg d'ossos de vedella
300 g de ceba
200 g de pastanaga
200 g de porro
5 dl de vi negre
Aigua

Cua de vedella

600 g de cua de vedella
Farina
300 g de ceba
200 g de porro
200 g de pastanaga
5 dl de vi negre
Aigua
Sal

Llengua

200 g de llengua
300 g de ceba
200 g de porro
200 g de pastanaga
Aigua
Sal

Albergínies

200 g d'albergínies
Oli d'oliva
Sal
1 ceba
4 grans d'all
50 g de mantega

Bolets

50 g de rossinyols (Cantharellus cibarius)
50 g de trompetes de la mort (Craterellus cornucopioides)
30 g de cansalada
All
Oli d'oliva
Sal
50 g de julivert fresc
Brou de vedella

Herbes fresques

20 g de coriandre
20 g de cibulet

Elaboració

Brou de vedella

Talleu la ceba, la pastanaga i el porro a trossos gruixuts. Poseu les verdures juntament amb els ossos de vedella en una placa de forn. Fiqueu-la al forn a 220°C. Feu que es torrin. Afegiu vi a la placa del rostit per tal de recuperar els suc de la carn que s'hi hagin enganxat.

Fiqueu els ingredients amb el suc resultant en una olla. Cobriu-los d'aigua i feu bullir el brou durant 4 hores. En acabat, coleu-lo i feu-lo bullir de nou fins que el brou es redueixi a la quarta part i obtingueu un suc concentrat i dens.

Cua de vedella

Partiu la cua per les articulacions fent-ne diferents trossos.

Saleu-los i enfarineu-los.

Col·loqueu-los en una placa de forn. Feu-los rostir amb el forn a 220°C.

Talleu les verdures ben fines. Coeu-les a foc suau dins una cassola amb oli.

Afegiu-hi els trossos de cua. Incorporeu-hi el vi i deixeu que s'evapori. Cobriu-los d'aigua i feu coure cap a tres hores, fins que la carn de la cua s'estovi.

En acabat, traieu la cua de la cassola.

Esqueixeu-ne la carn i rectifiqueu de sal.

Col·loqueu-la damunt d'una placa prèviament recoberta amb paper de forn.

Tapeu-la amb un altre paper de forn i premeu la carn posant-hi damunt una altra placa. Deixeu-la reposar unes 2 hores en una càmera frigorífica. Ha de quedar tan compacte com sigui possible. Un cop ben fred, talleu-la en lingots (barres gruixudes).

Llengua

Renteu, netegeu i saleu la llengua i feu-la coure en una cassola amb l'oli en la qual heu cuit prèviament les verdures. Cobriu-la amb aigua i que cogui fins que estigui ben melosa.

Deixeu refredar, escorreu i tal·leu-la a cub.

Reserveu-la.

Albergínies

Peleu les albergínies, feu-los uns talls i col·loqueu-les en una plata de forn amb oli i sal. Feu el mateix procediment amb la ceba i els grans d'all. Rostiu les verdures al forn fins que quedin ben tendres.

Tritureu-les, rectifiqueu de sal i afegiu-hi la mantega perquè quedi un puré molt lleuger.

Bolets

Netegeu els bolets i reserveu-los. Feu un sofregit amb oli, l'all filetejat i la cansalada a daus. Afegiu-hi els bolets i feu-los coure a foc viu. Saleu-los. Incorporeu-hi una mica de la salsa de carn que hem fet abans. Escampeu-hi el julivert fresc picat per damunt.

ACABAMENT I SERVEI

Escalfeu els lingots de cua i els cub de llengua al forn a temperatura suau. Cobriu la part de dalt de les carns amb salsa.

Escampeu-hi cibulet i coriandre picats ben fins per damunt. Col·loqueu-los als plats i acompanyeu-los amb puré d'albergínies i bolets.



Recepta 3.5

Galtes de vedella Bruna d'Andorra amb parmentier i verdures

Cristina Paredes Villalba.

Ingredients

Galtes

2 unitats de galtes de vedella del Pirineu.
Oli d'oliva
300 g de carrota
300 g de carbassó
220 g de ceba
20 g d'all
1 dl de vi de Porto
500 g de brou de vedella
Sal
Pebre negre molt

Puré Parmentier

300 g de patates
1 dl d'oli d'oliva verge
Aigua
Sal
Pebre blanc

Verdures

300 g de pastanaga
300 g de carbassó
220 g de ceba
Aigua
Sal

Oli de julivert

30 g de julivert fresc
1 dl d'oli d'oliva verge extra

Elaboració

Galtes

Talleu les galtes per la meitat.

Salpebreu les galtes. Enrossiu la carn en una cassola amb oli d'oliva a foc viu.

Afegiu-hi les verdures tallades ben fines i coeu-les fins que estiguin tendres i lleugerament daurades. Incorporeu-hi el vi i feu que s'evapori a la meitat del seu volum. Afegiu-hi el brou de vedella i feu-les coure al voltant d'una hora i mitja fins que quedin meloses.

Traieu les galtes i reserveu-les. Tritureu la resta d'ingredients, coleu-ho i bulliu-ho tot fins aconseguir una textura de salsa.

També es poden fer envasades al buit, amb els mateixos ingredients i cuites al forn al vapor a 68°C durant 24 hores.



Puré parmentier

Cobriu les patates prèviament pelades i tallades a trossos gruixuts amb aigua i sal i feu-les bullir. Quan estiguin ben fetes, escorreu-les i passeu-les per un passapuré.

Afegiu al puré, l'oli, la sal i el pebre. Reserveu-ho tapat per tal que es mantingui calent.

Verdures

Renteu el carbassó. Peleu les carrotas i renteu-les. Peleu la ceba. Tal·leu-les a tires fines i allargades.

Feu coure cada hortalissa per separat amb aigua bullent amb sal. Escorreu-la i reserveu-la.

Oli de julivert

Renteu el julivert i eixugueu-lo ben bé. Tritureu-lo amb l'oli d'oliva. Reserveu-lo en fred.

ACABAMENT I SERVEI

Escalfeu les galtes amb la salsa.

Serviu a cada plat una porció de galtes recoberta amb la salsa.

Col·loqueu-hi en una banda un pilonet de verdures i en l'altra el puré. Amaniu-ho amb unes gotes d'oli de julivert.

Guisat de vedella Bruna dels Pirineus a la jardinera

Andrés Balaguer Ballesteros.

Ingredients

Guisat

1 kg de braó de vedella del Pirineu
1 l de brou de vedella
300 g de ceba
200 g de tomàquets de penjar
200 g de carrotas
150 g de pèsols
1,5 dl de vi negre
100 g de porro
60 g d'oli d'oliva verge
20 g d'all
15 g de sal
Pebrre Negre molt
Canyella molta
Llorer
Romaní
Farigola
Clau

Hortalisses

200 g de patates
200 g de carrotas
100 g de mantega
Sal
Aigua

Puré de pèsols

150 g de pèsols
Sal
Aigua

Elaboració

Guisat

Talleu el braó en cubs i salpebreu-lo.

Enrossiu la carn en una cassola amb oli d'oliva a foc viu.

Afegiu-hi les verdures tallades ben fines i el tomàquet pelat i tallat a trossos gruixuts.

Coeu-les fins que siguin toves per dins i lleugerament daurades per fora. Incorporeu-hi el vi i feu que s'evapori fins a la meitat del seu volum. Introduïu-hi les herbes aromàtiques. Afegiu-hi el brou de vedella i feu-ho coure tot fins que el braó quedi gairebé tou. Incorporeu-hi els pèsols i continueu coent-ho fins que finalment la carn quedi melosa.

Rectifiqueu-ho de sal i pebre.



Hortalisses

Netegeu les carrotas i les patates, i feu-ne boletes.

Coeu-les per separat en aigua bullent amb sal. Escorreu-les i enrossiu-les lleugerament amb la mantega.

Puré de pèsols

Coeu els pèsols en aigua bullent amb sal.

Reserveu algun pèsol sencer i tritureu la resta amb una mica de l'aigua de la seva cocció. Passeu-ho per un colador fi i reserveu el puré.

ACABAMENT I SERVEI

Distribuiu els daus de braó, amb la seva salsa, al centre del plat. Col·loqueu les hortalisses damunt la carn i poseu alguns punts de puré de pèsols al voltants.

Estofat de vedella Bruna d'Andorra amb bolets de pi i Parmentier

Antonio Giménez Eito.



Ingredients

Estofat

600 g de braó de vedella
2 branquetes de farigola
1 branqueta de romaní
2 fulles de llorer
400 g de ceba
200 g de carrota
6 grans d'all
200 g de porro
250 g bolets de pi (Tricholoma terreum)
2 dl de vi negre
5 dl de brou de vedella
Sal
Pebrre negre

Puré Parmentier

400 g de patates
Aigua
Sal
Pebrre blanc
200 g de mantega

Romaní

Elaboració

Estofat

Netegeu i talleu el braó en cubs no gaire grans. Salpebreu. Enrossiu la carn per fora, en una cassola amb oli calent.

Traieu-lo de la cassola i reserveu-lo.

A la mateixa cassola, afegiu-hi la ceba, el porro, la carrota i l'all, tallats ben fins.

Coeu-los a foc suau, fins que les verdures quedin toves.

Incorporeu-hi els condiments aromàtics, introduïu-hi de nou la vedella i afegiu-hi els bolets. Aboqueu-hi el vi i feu-ho coure per tal que en evaporar-se es redueixi a la meitat. Tireu-hi el brou de vedella i feu-lo coure amb la cassola tapada, fins que la carn quedi melosa. Rectifiqueu-la de sal i pebre. Reserveu-la.

Puré Parmentier

Cobriu les patates pelades i tallades en trossos gruixuts amb aigua i sal, i feu-les bullir. Quan estiguin cuites, escorreu-les i passeu-les per un passapuré. Afegiu al puré, la mantega, sal i pebre. Reserveu-lo tapat per tal que es mantingui calent.

ACABAMENT I SERVEI

Col·loqueu el puré a la base del plat i, al damunt, l'estofat amb la salsa resultant de la cocció. Decoreu-lo amb una branqueta de romaní fresc.

Recepta 3.8

Vedella Bruna dels Pirineus amb xocolata

Patricia Calvete Moros.

Ingredients

Picada

2 grans d'all
25 g de xocolata negra
25 g d'ametlla torrada
50 g de foie gras mi-cuit
Nou moscada

Guisat

1 kg de jarret
500 g de patates
2 l de brou de vedella
500 g d'escalunyes
250 g d'oli d'oliva
100 g de naps
100 g de bròquil
50 g de cebetes franceses
Sal

Guarnició

200 g de bròquil
200g de patates
3 dl d'oli d'oliva
Sal
Aigua

Oli d'oliva verge

0,5 dl d'oli d'oliva verge

Elaboració

Picada

Ajunteu tots els ingredients i piqueu-los en fred fins aconseguir que quedi una pasta ben fina. Incorporeu-los al guisat.

Si veieu que la xocolata no és suficient, tempereu la cobertura de xocolata negra i diluïu-la amb part del brou en un recipient a part.

Guisat

Talleu la vedella a daus i saleu-la.

Enrossiu la carn per la part de fora en una cassola amb oli calent.

Enretireu-la de la cassola i reserveu-la. A la mateixa cassola, incorporeu-hi els alls i les escalunyes tallades ben fines. Coeu-les a foc suau fins que les verdures quedin ben toves.

Introduïu-hi novament la vedella i afegiu-hi el vi. Feu-ho coure per tal que en evaporar-se



es redueixi a la meitat. Aboqueu-hi el brou de vedella i feu que es cogui amb la cassola tapada fins que la carn quedi ben melosa. Afegiu-hi la picada i deixeu-lo que es cogui uns minuts més. Rectifiqueu de sal i reserveu-ho.

Guarnició

Feu coure el bròquil, desfet en ramets, amb aigua bullent amb sal.

Peleu i talleu la patata a trossos gruixuts. En una paella amb oli calent, fregiu-hi les patates fins que quedin ben rosses i cruixents. Saleu-les.

ACABAMENT I SERVEI

Col·loqueu a cada plat tres daus de jarret, ben salsats. Acompanyeu cada tros amb una patata i un brot de bròquil.

Amaniu-ho bé amb un bon raig d'oli d'oliva verge.

Recepta 3.9

Ravioli de cua de vedella Bruna d'Andorra en el seu suc

Alberto Santiago Pascual.

Ingredients

Cua

800 g de cua de vedella
Farina
Oli d'oliva
Sal
Pebre negre
50 g de ceba
100 g de carrota
50 g de porro
150 g de tomàquet
Llorer
Farigola
Romaní
2 dl de vi blanc
Aigua
2 grans d'all
Sal
Pebre negre

Pasta

8 unitats de pasta de canelons
Aigua
Sal

Elaboració

Cua

Netegeu la cua de la vedella i feu-ne trossos. Salpebreu-la, enfarineu-la i enrossiu-la a la cassola amb un raig d'oli. Enretireu els trossos de cua i reserveu-los.

Netegeu les verdures i talleu-les en tires fines. Afegiu-les a la cassola i enrossiu-les.

Torneu a ficar-hi els trossos de cua i tireu-hi el vi blanc. Deixeu que el vi s'evapori i es redueixi a la meitat. Cobriu-ho amb aigua, afegiu-hi les espècies i feu-ho coure tot a foc molt lent, fins que la carn estigui ben melosa.

Traieu els trossos de cua i esqueixeu la carn a bocins.

Tritureu la resta d'ingredients amb la bateadora elèctrica. Feu-los bullir i comproveu el punt d'espessiment i de sal i pebre.

Reserveu la meitat de la salsa.



Afegiu-hi els trossos de cua de vedella esqueixada i barregeu-ho amb la resta de la salsa. Deixeu-ho refredar.

Pasta

Poseu aigua amb sal a bullir en una olla i coeu-hi la pasta. Escorreu-la, refredeu-la i estireu-la damunt d'una plata.

Feu cercles amb un motlle per tal d'arrodonir les làmines i amb un altre motlle més petit talleu-ne el centre i reserveu el retall.

ACABAMENT I SERVEI

Repartiu la carn de la cua esqueixada en quatre làmines de pasta ja bullides. Cobriu-les amb una altra làmina de pasta.

Col·loqueu els raviolis al forn a 180°C amb unes gotes d'aigua i tapats durant 8 o 10 minuts.

En un plat fondo i ample, col·loqueu-hi un ravioli per persona i saleu-lo amb el suc pels laterals. Col·loqueu dos retalls circulars de pasta per cada cantó.

Interreg
POCTEFA



Proyecto cofinanciado
por el Fondo Europeo
de Desarrollo Regional



