

“2022. Año del quincentenario de la fundación de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México”.

Distintos tipos:

Carne de Cordero en función de su tamaño

Antes de entrar a detallar las diferentes partes del cordero, es necesario explicar que en función del peso del animal podemos encontrar distintos tipos:

Cordero Lechal

Se trata de la carne de cordero más apreciada. Procede de la cría del animal antes del destete (30 ó 40 días de vida), por lo que únicamente se ha alimentado de la leche de la oveja. Lo cual hace que la carne tenga un color rosado, sea muy tierna y apenas tenga grasa.

En este caso el animal es de mayor tamaño y no solo está cebado con la leche materna. Su dieta también incluye pasto y piensos. Con estas características nos encontramos con una carne con un sabor más intenso y equilibrado por su mayor proporción de grasa.

Cordero Pascual

Es el cordero más grande que se comercializa y puede alcanzar los 16 kilos. Su alimentación, una vez acabada la lactancia, es a base de pastos naturales. Al ser un animal más grande y contar con más porcentaje de grasa, su carne es más recia. Esto no quiere decir que sea peor, sino que su sabor es más intenso.

Las Partes del Cordero y cómo cocinarlas

Independientemente de lo grande o pequeño que sea el cordero, todos tienen las mismas características. Y por tanto todos se de...

Si son de cordero lechal, te recomendamos hacerlas asadas. Y de un mayor tamaño son perfectas para barbacoa.

Costillar

La carne intercostal del cordero te da la opción de preparar un plato para chuparse los dedos (nunca mejor dicho). Prepara tus costillas tanto al horno como a la parrilla, y si van condimentadas con una buena salsa, mejor que mejor.

“2022. Año del quincentenario de la fundación de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México”.

Paletilla

Las patas delanteras contienen poca carne, pero muy sabrosa al estar unida al hueso. Cocinadas al horno a fuego lento con patatas panaderas y una correcta hidratación, son un manjar.

Pierna

Los patas traseras son más magras, lo que no significa que sean jugosas y tengan una carne muy tierna. Además, ofrecen más versatilidad al cocinado al poder prepararse enteras deshuesadas o en chuletas.

Falda

La carne que está pegada al abdomen resulta muy sabrosa y es muy recomendable para estofados, ragús o guisos. De esta pieza procede el churrasco, un corte idóneo para asar.

Manitas De Cordero

La parte inferior de las patas son un elemento muy apreciado por los amantes de la casquería. Se venden ya limpias y se suelen preparar en salsa, para lo cual ayuda su contenido gelatinoso.

Otras piezas del Cordero

Del producto ovino podemos aprovechar casi toda su morfología. De ahí que también sean apreciadas otras partes, especialmente para la casquería.

Mollejas

Estas glándulas pertenecientes a la tráquea dan lugar a un plato succulento al que el cocinado al ajillo o con un salseado le va muy bien.

Cabeza

Para los más atrevidos, la testa puede prepararse al horno o a la cazuela. Un homenaje a la casquería con sus sesos, lengua o los ojos.

Asadura

Las vísceras (pulmones, corazón o hígado), cortadas en trozos pequeños y preparadas con un encebollado o un sofrito, te sorprenderán por su textura y sabor.

“2022. Año del quicentenario de la fundación de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México”.

Riñones

Guisados con una reducción de vino (especialmente de Jerez), son un plato delicioso.

En Comercial TJ somos fieles a los corderos lechales de Aranda de Duero y también podrás encontrar nuestros excelentes recentales. Pásate por nuestra sección de productos para comprobarlo.



“2022. Año del quicentenario de la fundación de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México”.

