

# Recetario

Recetas de productos  
100% Raza Autóctona



Recetas elaboradas por Miguel  
Angel Vargas y Mónica Alonso  
de la escuela de Hostelería y  
Turismo de Madrid



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE



Este recetario recoge las recetas con productos **100% raza autóctona** realizadas en la acción del salón del Gourmet por el **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)**. Las recetas están realizadas por los cocineros Miguel Ángel Vargas y Mónica Alonso, profesores de la **Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid**.





Las recetas están elaboradas con productos **100% Raza Autóctona** de 8 de las asociaciones que han adoptado el logotipo: Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno de Raza **Morucha** Selecta, Asociación de Criadores de **Ovino Ansotano**, Asociación Nacional de Criadores de Ganado **Merino**, Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza **Asturiana de los Valles**, Asociación Española de Criadores de la **Cabra Malagueña**, Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza **Avileña - Negra Ibérica**, Asociación Nacional de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza **Retinta**, Agrupación de Asociaciones de Criadores de Ganado Vacuno de la Raza **Berrenda en Negro y en Colorado**.

El diseño y elaboración de los platos consiguen potenciar las características de cada raza, el **origen y territorio** así como la riqueza **gastronómica** de cada uno de sus productos.

En cada una de las recetas consigue llevar al paladar los valores de **proximidad y sostenibilidad**.

Las **razas autóctonas** aportan un valor añadido al medio rural y a nuestras producciones ganaderas. Fomentando la **protección** del medio ambiente, de manera **sostenible y manteniendo la biodiversidad** gracias al cuidado de la cría. Nuestros ganaderos trabajan para conservar nuestras razas autóctonas puras, fomentando el patrimonio genético de España.

En la actualidad el Catálogo Oficial de razas ganaderas de España cuenta con **157 razas autóctonas**, de las que 128 se encuentran clasificadas como en **peligro de extinción**.

El logotipo **100% Raza Autóctona** es garantía de trazabilidad y puede amparar a productos como carnes, leche, quesos y otros productos no alimentarios como lana o el calzado de cuero. El objetivo del sello es que los consumidores identifiquen claramente aquellos productos que provienen de nuestras razas ganaderas y poder contribuir así a la **sostenibilidad y conservación** de las mismas.

Mónica Alonso

*Profesora de la Escuela Superior de  
Hostelería y Turismo de Madrid*



Miguel Angel Vargas

*Profesor de la Escuela Superior de  
Hostelería y Turismo de Madrid*



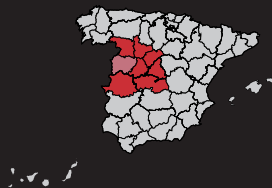




## RAZA BOVINA MORUCHA



### Distribución Geográfica



Su color más abundante es la cárdena (representa una mezcla de pelos blancos y negros, en distintas proporciones). Se explota en régimen extensivo, fundamentalmente en el ecosistema de dehesa, permaneciendo en el campo las reproductoras durante toda su vida.

La carne de ternera de raza Morucha es jugosa, aromática y de un color que varía entre rosa brillante y rojo cereza, con poca formación de acúmulos grasos, dada su condición extensiva, y una gran finura de sus fibras musculares.

# Tartar charro de Morucha con crema de farinato

### Ingredientes (4 pers.):

1 kg. solomillo de morucha

160 gr. farinato

60 gr. cebollino picado

Sal, pimienta negra molida,  
aceite de Oliva Virgen Extra

Escarola

### Útiles:

Palillos

### Modo de elaboración:

1. Limpiamos el solomillo y de su parte más ancha lo cortamos en cuatro escalopines finos. Nos quedarán aproximadamente 80 gr.
  2. Para hacer el tartar cogemos el resto de la carne que ha sobrado, la picamos con cuchillo y sazonomos con la sal, la pimienta negra molida y el cebollino picado.
  3. Abrimos el farinato y lo trabajamos hasta ablandarlo.
  4. Extendemos un escalopín ligeramente aplanado. Ponemos en el centro un poco de farinato y sobre éste, vertimos 60 gr. de tartar.
  5. Cerramos los extremos del escalopín en forma de taco mejicano y los sujetamos con un palillo.
  6. En una sartén antiadherente muy caliente con un poco de aceite, doramos ligeramente la parte inferior.
- Se sirve en platillo con una guarnición de escarola aliñada.
  - **Grado de dificultad:** bajo







## RAZA OVINA ANSOTANA



### Distribución Geográfica



Esta raza procede de la parte Noroeste de la provincia de Huesca y fundamentalmente del Valle de Ansó, del que toma su nombre. La raza Ansotana ha supuesto la base de la vida de estos valles durante siglos, siendo un factor importante de la economía familiar de la región como soporte de la alimentación, así como del mantenimiento del ecosistema.

La alimentación natural otorga a la carne del cordero lechal ansotano un sabor característico, agradable y suave, y una textura tierna y jugosa.

# Lomo de lechal Ansotano asado con salsa de Chardonnay de Somontano, orejones de Calanda y bisaltos

## Ingredientes (4 pers.):

- 1 costillar de lechal Ansotano
- 3 dl. Chardonnay del Somontano
- 80 gr. orejones de Calanda
- 100 gr. bisaltos (tirabeques)
- ¼ l de fondo de cordero
- 20 gr. almidón
- Sal, pimienta molida y aceite de Oliva Virgen Extra



## Modo de elaboración:

1. Deshuesamos el costillar de lechal Ansotano obteniendo el lomo limpio, lo dividimos en cuatro porciones que salpimentamos y doramos ligeramente en la sartén antiadherente con un poco de aceite.
  2. Cocemos los huesos del costillar y cocemos durante 1h para preparar el fondo de cordero que posteriormente necesitaremos.
  3. Para preparar la salsa, reducimos el vino a 1/3 y mezclamos con el fondo del cordero que hemos obtenido. Lo ligamos con el almidón y sazonamos con sal y azúcar (si fuera necesario).
  4. Cocemos los orejones en agua durante 10-15 min para que ablanden, escurrimos, picamos en brunoise\* y salteamos.
  5. Cortamos los bisaltos en juliana y salteamos con un poco de aceite.
  6. Terminamos metiendo el lomo de cordero al horno a 180°, previamente calentamos el horno a temperatura máxima durante 5 minutos.
- **Se sirve:** el lomo de cordero ligeramente salseado, y espolvoreado por encima con los orejones y los bisaltos.

- **Grado de dificultad:** media

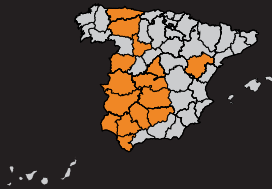
\*Brunoise es una forma de cortar las verduras en pequeños dados.



## ESPECIE OVINA MERINA



### Distribución Geográfica



La explotación de esta raza ha sido tradicionalmente de tipo extensivo, basada en la trashumancia para aprovechar la estacionalidad de los diferentes pastos, favorecida por las características propias de la raza (adaptabilidad al medio, facilidad en el manejo, instinto gregario, elevada rusticidad. . .).

La carne es de excelente textura, con un engrasamiento bajo, y con la ternura típica de animales jóvenes. Su aroma, su bouquet y su jugosidad, como consecuencia de la buena distribución y calidad de la grasa, son excelentes.

La producción de la leche obtenida se destina a la fabricación de queso, frecuentemente artesanal y de alta calidad, como la Torta de la Serena, y la Torta de Casar.

# Brocheta de Merino, bombón de queso de La Serena y membrillo y ajo negro de Las Pedroñeras

## Ingredientes (4 pers.):

1 pierna de Merino recental

1 paletilla de Merino recental

1 torta de ½ kg de queso de La Serena

100 gr. membrillo

Ajo negro de Las Pedroñeras

Sal, pimienta, aceite de Oliva Virgen Extra, pan rallado grueso

## Útiles:

Brochetas y cápsulas papel de tamaño pequeño

## Modo de elaboración:

1. Deshuesamos la pierna y la paletilla limpiando bien la carne.
2. Cortamos la pierna en dados de aproximadamente 2cm.
3. Picamos la paletilla y salpimentamos dándole forma de bolas pequeñas.
4. Picamos el ajo negro de Las Pedroñeras que posteriormente usaremos.
5. Pinchamos una bola y un dado de carne en una brocheta y lo hacemos en una plancha o sartén con un poco de aceite por todos sus lados.
6. Para preparar el bombón, semicongelamos la torta, retiramos la corteza y la cortamos en dados de 1,5 cm, los pasamos por el pan rallado y encapsulamos. Seguidamente, espolvoreamos los dados por encima con el membrillo y el ajo picado.

• **Se sirve:** una brocheta acompañada de un bombón sobre pizarra.

• **Grado de dificultad:** media

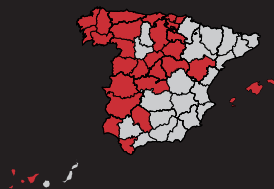




## RAZA BOVINA ASTURIANA DE LOS VALLES



### Distribución Geográfica



La principal zona de cría es las estribaciones de la Cornisa Cantábrica. De carácter muy noble, resulta ideal para su manejo en condiciones semi-intensivas, desarrollándose bien en terrenos accidentados y soportando perfectamente temperaturas extremas.

Su carne se caracteriza por ser tierna y muy jugosa.

# Lomo de ternera Asturiana asado con agar de sidra, queso de La Peral y chip de manzana

## Ingredientes (4 pers.):

500 gr. lomo ternera Asturiana

¼ l sidra natural

150 gr. queso de La Peral

1 manzana Reineta

1 dl. nata Asturiana

Sal, pimienta, aceite de Oliva Virgen Extra

4 gr. agar, azúcar

## Modo de elaboración:

1. Limpiamos el lomo y lo cortamos en rectángulos de 2 x 5 cm. y 2 cm de grosor.
2. Cocemos la sidra con el agar y enfriamos hasta que coagule.
3. Picamos en brunoise\* el agar de sidra.
4. Fundimos el queso con la nata.
5. Cortamos las manzanas en láminas y las deshidratamos en el deshidratador.
6. Pasamos el lomo por la sartén antiadherente y lo doramos por todas sus caras con un poco de aceite, dejando el centro a 45°.



- **Se sirve:** servimos el lomo salseado con la crema de queso de La Peral, espolvoreamos con el agar de sidra y acompañamos con el chip de crujiente de manzana.

- **Grado de dificultad:** alto

\*Brunoise es una forma de cortar las verduras en pequeños dados.

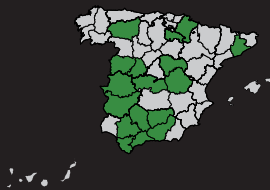




## RAZA CAPRINA MALAGUEÑA



### Distribución Geográfica



La raza Malagueña, también conocida como Costeña, ya que la zona costera mediterránea de Andalucía es su área de difusión más importante, es una de las razas lecheras más importantes del mundo. Presenta una gran rusticidad y resistencia a climas cálidos.

Su carne tiene grandes características nutritivas. Es delicada, tierna, jugosa, con un sabor suave, y muy aromática, de forma que sus guisos o asados no precisan de ningún acompañamiento para obtener un sabor rotundo y auténtico.

# Chivo lechal Malagueño glaseado con vino de Málaga y barquillo de queso de cabra

### Ingredientes (4 pers.):

2 costillares de chivo lechal Malagueño

2 dl. de Pedro Ximénez Malagueño

Pasta filo

100 gr. de mantequilla preferiblemente de cabra

200 gr. queso de cabra

Sal, pimienta, aceite de Oliva Virgen Extra



### Modo de elaboración:

1. Deshuesamos el costillar obteniendo el lomo limpio, lo cortamos en 4 porciones y sal pimentamos.
2. Reducimos el Pedro Ximénez hasta 1/3.
3. Doramos los lomos en una sartén antiadherente con un poco de aceite.
4. Añadimos la reducción de Pedro Ximénez y cocemos glaseando los lomos.
5. Pintamos las hojas de pasta filo con mantequilla derretida, desmenuzamos el queso y lo ponemos sobre la parte inferior de la pasta filo.
6. Cerramos la pasta filo formando un cilindro fino, doblando los bordes en forma de caramelo.
7. Horneamos a 180° hasta que se dore el barquillo y quede crujiente

- **Se sirve:** servimos los lomos de chivo y apoyado en él el barquillo de queso.

- **Grado de dificultad:** medio



## RAZA BOVINA AVILEÑA NEGRA IBÉRICA



### Distribución Geográfica



Es una raza muy rústica, bien adaptada al medio, que ha ido ocupando zonas de difícil aprovechamiento. Su cría se realiza generalmente en régimen extensivo, principalmente en zonas de montaña, sierras y dehesas. Hoy en día se sigue practicando la trashumancia, para aprovechar los pastos de las montañas y las dehesas, y gran parte de los movimientos se realizan a pie por las vías pecuarias.

La carne de esta raza presenta consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su ternura, intensidad y calidad del sabor.

# Ternera de Ávila salteada con crema de patatas revolconas

### Ingredientes (4 pers.):

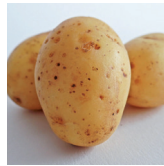
1 kg. de lomo o cadera de ternera de Ávila

½ kg. patatas

Sal ahumada, pimienta, pimentón de la Vera

### Modo de elaboración:

1. Limpiamos la carne y reservamos la grasa y tejidos retirados.
2. Cortamos la carne en tiras de 4 cm x 1 cm.
3. Pelamos, cortamos y cocemos las patatas en agua con sal.
4. En una cazuela con un poco de aceite doramos la grasa hasta que se derrita.
5. Colamos la grasa y la volvemos a poner en la cazuela, añadiendo las patatas, la sal, y el pimentón y removemos hasta obtener un puré fino.
6. Salteamos la carne en una sartén antiadherente o plancha muy caliente, dejándolos poco hechos.



- **Se sirve:** servimos una base de patatas revolconas y sobre éstas la carne y sal ahumada.

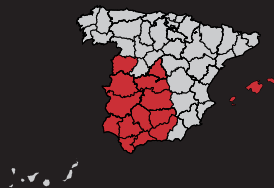
- **Grado de dificultad:** medio



## RAZA BOVINA RETINTA



### Distribución Geográfica



Esta raza se caracteriza por una elevada rusticidad y un marcado carácter maternal. Son animales bien adaptados a las dehesas y pastos del suroeste peninsular. Ello le permite aprovechar un medio difícil, con grandes épocas de sequía. Son criadas en régimen extensivo, donde explotan la vegetación natural compartiendo el terreno con otras especies y razas típicas de la dehesa mediterránea, fundamentalmente la oveja de raza Merina y el cerdo Ibérico.

Su carne es de color rosado intenso, tierna, jugosa y posee una exquisita sapidez, con una baja relación de ácidos grasos saturados/totales.

# Albóndigas de Retinta y reducción de amontillado

## Ingredientes (4 pers.):

1 kg. cadera de Retinta

300 gr. patata paja

¼ l. Amontillado (vino blanco de Jerez)

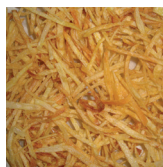
¼ l. fondo de carne

20 gr. almidón

Sal, pimienta y aceite de Oliva Virgen Extra

## Modo de elaboración:

1. Limpiamos y picamos la carne, salpimentamos y formamos cubos de 4 x 4 cm. y 2 cm. de grosor.
2. Reducimos el amontillado a 1/3, añadimos al fondo y ligamos con el almidón. Sazonamos.
3. Doramos los cubos de carne en una sartén antiadherente o plancha muy caliente, dejándolos poco hechos.



- **Se sirve:** en base de patatas paja, colocamos las albóndigas y salseamos con la reducción del amontillado.
- **Grado de dificultad:** media





RAZA BERRENDA EN NEGRO

RAZA BERRENDA EN COLORADO



Distribución Geográfica



Los animales de estas razas se encuentran dispersos por casi toda la geografía nacional en coexistencia con la raza de Lidia, ya que son muy utilizados para el cabestraje. En el caso de la producción de carne, su cría se encuentra dirigida hacia la producción animal en medios difíciles para el aprovechamiento de los recursos renovables que brinda el pastoreo dentro de la ganadería extensiva.

Los rasgos más característicos de la carne de Berrendo van desde la textura fina de la ternera, muy tierna y con tono rosado, hasta el color rojo brillante y un sabor intenso del cebón y el buey, que le da la gran infiltración grasa que presenta, que muy pocas razas en el mundo poseen.

## Salteado de buey Berrendo con setas y cebolla caramelizada

### Ingredientes (4 pers.):

1 kg. lomo alto de Buey Berrendo

½ kg. senderuelas

1 kg. cebolla roja

Sal, pimienta, aceite de Oliva Virgen Extra

### Modo de elaboración:

1. Limpiamos el lomo y lo cortamos en cubos de 2 cm.
2. Los doramos en plancha o sartén muy caliente.
3. Cortamos la cebolla en juliana, la rehogamos hasta dorarla y sazonamos.
4. Limpiamos las setas y las salteamos en el aceite.



- **Se sirve:** ponemos una base de setas, luego encima la carne, salpimentamos y vertemos sobre la carne la cebolla caramelizada.
- **Grado de dificultad:** bajo



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE