

las recetas de



De buena cuna



Qué es *Ternera Charra*

Ternera Charra es una Marca de Garantía reconocida por la Junta de Castilla y León. Su producto básico es la carne fresca de vacuno, certificada por Certicar, y que reúne las siguientes características:

- Ternera/Añojo: procede de animales nacidos, criados y cebados en explotaciones salmantinas, abulenses y zamoranas.
- Se han alimentado con leche materna y pastos de la zona, con un sistema de producción típico de nuestras dehesas, como mínimo durante los primeros cinco meses de vida.
- Alimentación vegetal, además de vitaminas y minerales, al menos durante los últimos tres meses de vida.

Ternera Charra ampara la comercialización de: **Ternera:** (hembras o machos entre 8 y 12 meses). **Añojo:** (hembras o machos de edad comprendida entre 12 y 24 meses). **Novilla/o:** (hembras o machos de edad comprendida entre 24 y 48 meses). Animales destinados a ser futuros reproductores de la marca. Se alimentan con recursos naturales de la zona. **Vaca:** (hembras de más de 48 meses) y **Toro:** (machos de más de 48 meses). Reproductores de la marca. Se alimentan con recursos naturales de la zona.

Toda la carne certificada por la Marca de Garantía Ternera Charra garantiza el cumplimiento de requisitos de producción y calidad definidos en el Reglamento de Uso y pliego de condiciones de etiquetado facultativo de la Marca. Solicite siempre que su compra luzca los certificados y contraetiquetas de la marca.



Castilla de Ternera Charra asada con mostaza antigua

~ INGREDIENTES ~

- 1 kilo de costilla de ternera charra (pedir al carnicero que nos corte con la sierra la parte mas baja de la costilla),
- 50 gramos de pimentón de la Vera, sal, orégano, aceite virgen,
- 3 dientes de ajo machacados,
- pimienta negra molida.

La guarnición:

- puré de berenjenas,
- mostaza de Dijon a la antigua.

~ ELABORACIÓN ~

Adobar la costilla la víspera con todos los ingredientes y mantenerla en frío toda la noche. A la hora de asarla, precalentar el horno a 220 grados, meter la costilla y asarla durante 30 minutos. Pasado este tiempo, sacarla del horno y dejarla reposar 5 minutos. Quedará bastante sonrosada por dentro. Emplatarla acompañada por el puré de berenjena y una pincelada de mostaza de Dijon. Servir bien caliente.



Tataki de Ternera Charra con setas guisadas

~ INGREDIENTES ~

- 600 grs de picaña de ternera charra en 4 piezas de 150 grs cada una
- 8 ramitas de romero
- 2 dl de aceite virgen extra
- 1 dl de salsa de soja
- 200 gramos de mezcla de setas
- 1 diente de ajo picadito
- sal y pimienta negra
- brotes tiernos para decorar

~ ELABORACIÓN ~

Atravesar 2 ramas de romero en cada pieza de picaña. Mezclar el aceite y la soja y sumergir la picaña en dicha mezcla. Mantener la carne así durante toda una noche en el frigorífico. El día que vayamos a comer la carne, sacamos esta del frigorífico 2 horas antes de cocinarla. Marcarla por todas las caras en una sartén antiadherente a fuego muy vivo. Debe quedar poco hecha. Dejarla reposar unos minutos. Mientras tanto, saltear el ajo y seguidamente las setas. Sazonar y reservar al calor. Cortar la picaña en medallones, colocarla de forma graciosa en el plato. Acompañarla con las setas y decorar con los brotes tiernos.



Solomillo de Ternera Charra con boletus, patata y vino tinto

~ INGREDIENTES ~

- 4 medallones de solomillo de 150 gr. cada uno
- 4 boletus tamaño medio
- 1 patata grande cortada en rodajas
- 1/2 litro de vino tinto
- 100 gr. de azúcar
- Sal y pimienta negra
- Aceite de oliva

~ ELABORACIÓN ~

Ponemos a reducir vino tinto con azúcar hasta que quede parte de su volumen. Reservar y confitar la patata en aceite de oliva, con sal y pimienta, hasta que estén tiernas. En una sartén antiadherente, marcar los solomillos a fuego muy vivo por ambas caras, previamente salpimentados. Una vez hecho, reservar al calor y, mientras, en la misma sartén dorar los boletus hasta que estén tiernos. En un lado del plato, colocamos una rodaja de patata confitada bien escurrida. Sobre ella, disponemos los boletus y, a su lado, el solomillo. Cubrir con la salsa de vino tinto.



PERSONAS

45
MINUTOS



Carpaccio de Ternera Charra con cigalas, foie y parmesano

~ INGREDIENTES ~

- 400 gramos de redondo limpio
- Pimienta negra de molino
- Sal marina
- 8 cigalas peladas
- 40 gramos de foie crudo en virutas
- 40 gramos de parmesano en virutas

~ ELABORACIÓN ~

Salpimentamos la pieza de carne y le damos forma cilíndrica con ayuda de papel film, para después congelar durante 12 horas. Saltear las cigalas a fuego muy vivo con una pizca de aceite de oliva y sal. Retirar el papel, cortar la carne en lonchas muy finas con ayuda de un cuchillo muy afilado y extender por la superficie del plato. Salpimentar nuevamente y bañar con aceite de oliva. Sobre el carpaccio, disponemos las cigalas salteadas, el parmesano y el foie en tres montoncitos. Espolvorear con cebollino fresco recién picado.



Rabo de Ternera Charra deshuesado con boniato, sésamo y jugo de tempranillo

~ INGREDIENTES ~

- 200 gr de rabo de ternera troceado
- aceite de oliva
- sal y pimienta negra
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 tomates
- 2 puerros
- 2 boniatos
- 2 decilitros de nata líquida
- 100 gr. de sésamo
- 1/2 litro de vino tempranillo
- 2 litros de caldo vegetal
- 1 rama de romero.

~ ELABORACIÓN ~

Saltear la carne a fuego muy vivo. Una vez dorada, añadimos las verduras y rehogamos 5 minutos. Mojamos la carne con el vino tempranillo y dos litros de caldo. Sazonamos y cocemos a fuego medio durante 6 horas (1 hora en olla exprés). Una vez cocido, deshuesar y reservar, colar la salsa y ponerla a reducir hasta que quede del volumen inicial. Añadir el rabo nuevamente y dejar reposar. Asar los boniatos en el horno envueltos individualmente en papel de aluminio (20 minutos a 180 grados). Pelamos y troceamos los boniatos y añadimos la nata líquida. Salpimentamos y lo trituramos. En un molde cilíndrico, llenamos hasta la mitad con rabo deshuesado y, la otra mitad, la llenamos con puré. Espolvoreamos con sésamo y decoramos con la rama de romero.



PERSONAS

120
MINUTOS



Jarrete de Ternera Charra lacado con cebollitas glaseadas y puré de patata

~ INGREDIENTES ~

- 1 morcillo delantero con hueso
- 2 cebollas picadas
- 2 zanahorias picadas
- 2 blancos de puerro picados
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo
- ½ litro de vino tinto
- 4 litros de agua,
- sal y pimienta negra en grano.

Las guarniciones:

- cebollitas francesas glaseadas,
- puré de patata tradicional.

~ ELABORACIÓN ~

Rehogar las verduras y los aromáticos en una olla express grande. Introducir el morcillo, mojar con el vino y el agua. Tapar y cocer 1 hora a partir de que suba la válvula. Retirar del fuego, dejar salir el vapor y abrir la olla. Sacar el morcillo con cuidado de no romperlo y reservarlo. La salsa resultante, colarla y ponerla a reducir, añadiéndole 2 dl de miel y 2 dl de salsa de soja. Tiene que reducir mucho hasta que esté espesa y brillante. A la hora de servirlo, calentar el morcillo en el horno a 180 grados regándolo con la salsa hasta que esté brillante y bien caliente. Colocarlo en una fuente de servir y acompañarlo con las cebollitas y el puré de patata.



Estofado de Ternera Charra al vino tinto con verduritas salteadas al dente

~ INGREDIENTES ~

- 1 kilo de pecho de ternera charra
- 1 cebolla picada
- 2 zanahorias picadas
- 2 blancos de puerro picados
- 2 dientes de ajo picados
- aceite virgen extra
- 3 dl de vino tinto
- 3 litros de agua
- sal y pimienta negra molida
- unas ramitas de romero fresco.

La guarnición:

- 400 gramos de verduras variadas y troceadas.

~ ELABORACIÓN ~

Rehogar las verduras y aromáticos en aceite virgen. Añadir la carne troceada en cuadraditos y rehogar nuevamente. Añadir el vino tinto y el agua. Dejar cocer a fuego lento hasta que la carne esté tierna. Sacar la carne de la cazuela y reservar. Colar la salsa y ponerla a reducir hasta que espese. Rectificar de sal y volver a meter la carne en la salsa para darle un último hervor. Reservar al calor.

Saltear las verduras a fuego muy vivo muy brevemente, añadir una cucharada de salsa de soja y retirar. Emplatar la carne cubriéndola con algo de la salsa y al lado colocar las verduritas salteadas. Espolvorear con cebollino fresco.



4 PERSONAS

120 MINUTOS



Hamburguesa de Ternera Charra con patatas puente nuevo

~ INGREDIENTES ~

- 800 gramos de carne de culata picada
- sal y pimienta negra recién molida
- 1 diente de ajo picadito
- perejil picado
- 2 dl de vino blanco
- 150 grs de pan blanco remojado en leche
- 4 huevos
- 4 molletes de hamburguesa
- 100 grs de confitura de cebolla
- 80 grs de lechugas variadas
- 8 rodajas de tomate
- 400 grs de patatas cortadas gruesas

~ ELABORACIÓN ~

Mezclar la carne picada con las especias, el ajo, el perejil, el vino, el pan y los huevos. Formar las 4 hamburguesas y reservar en frío. Freír lentamente las patatas en aceite virgen hasta que estén tiernas y doradas. Reservar al calor. Hacer las hamburguesas en una plancha bien caliente por ambas caras, procurando que queden jugosas. Montar las hamburguesas en el siguiente orden: pan, confitura de cebolla, carne, lechuga y tomate, pan. Servir con las patatas puente todo bien caliente.

4 PERSONAS

45 MINUTOS



Sandwich de Rosbif de Ternera Charra

~ INGREDIENTES ~

Robif marinado:

- 1,5 kg de lomo alto de Ternera Charra.
- 200 ml de vino blanco.
- 200 ml de nata fresca
- El zumo de una lima.
- 2 cucharada de azúcar.
- 2 ramas de romero.
- 1 ramita de tomillo.
- 30 grano de pimienta.
- Sal abundante.

Asado de la carne:

- La carne.
- La marinada.
- Pimienta molida abundante.
- 50 gr de mantequilla.

Sandwich de Rosbif:

- Pan de molde de calidad.
- El rosbif filetado fino.
- Mostaza en grano.
- La salsa del rosbif.
- Cebolla pochada.

~ ELABORACIÓN ~

Marinamos la carne un par de horas con el resto de ingredientes. Sacamos la carne de la marinada, la secamos, la embadurnamos con la mantequilla y le ponemos abundante pimienta recién molida. La sellamos por todas sus caras en una cazuela amplia. La ponemos en una rustidera que colcaremos sobre una bandeja de horno donde hayamos puesto la marinada. Mezclamos la mostaza en grano con un poco del jugo del asado del rosbif. Extendemos una capa fina de esta mezcla sobre el pan (podemos tostarlo o no, al gusto). Le ponemos un poco de cebolla pochada y un par de filetes finos de la carne. Acompañamos con brotes, germinados, rúcula o canónigos (al gusto). Cerramos y servimos los sandwich. Horneamos hasta que el centro de la carne esté a unos 50-55°C (al gusto), aproximadamente unos 65 minutos. Dejamos que se enfríe y fileteamos muy fino.



PERSONAS

45
MINUTOS



Albóndigas de Ternera Charra con calamar de potera

~ INGREDIENTES ~

Masa de albóndigas:

- 650 gr de Carne picada de Ternera Charra.
- 350 gr de secreto de cerdo ibérico picado.
- Un buen trozo de miga de pan remojada en leche.
- 1 cebolla bien pochada.
- 2 huevos.
- Pimienta.
- Sal.

Salsa de las albóndigas:

- 2 calamares de potera limpios y picados en trozos pequeños.
- 2 dientes de ajo.
- 125 ml de fino
- 3 cebollas.
- 4 tomates rallados.
- 1 poco de azafrán.
- 1 hoja de laurel.
- 1 trocito (1cm) de canela en rama.
- 1 trozo de hueso de jamón ibérico. Pimienta.
- Sal.

~ ELABORACIÓN ~

Mezclamos todos los ingredientes y dejamos reposar un par de horas. Hacemos un buen sofrito bien pochado con toda la verdura. Añadimos el calamar y cocinamos unos 5 minutos. Le ponemos el hueso de jamón, el fino, la canela, el laurel y el azafrán previamente tostado. Dejamos cocinar hasta que el calamar esté casi tierno, añadiendo agua si fuese necesario. Desechamos la rama de canela y dejamos a fuego bajo. Mientras tanto vamos formando las albóndigas y friéndolas. Una vez hechas todas, las añadimos al sofrito de calamar de potera. Cubrimos con un poco de agua –sin pasarnos– y dejamos que se cocinen las albóndigas unos 15 minutos. Retiramos el hueso de jamón y servimos con arroz o patatas fritas; pero sobre todo mucho pan.

4 PERSONAS

120 MINUTOS



Carrillera ibérica guisada de Ternera Charra con puré de patatas asadas

~ INGREDIENTES ~

Guiso de carrilleras:

- 2 Carrilleras de Ternera Charra.
- 4 cucharadas de AOVE.
- 1 cebolla grande.
- ½ pimiento rojo.
- 1 puerro.
- 3 dientes de ajo.
- 2 zanahorias.
- ½ tallo de apio.
- Tomillo y romero frescos.
- 1 chile chipotle (seco)
- 2 hojas de laurel.
- 1 botella de vino.
- 1 nuez de mantequilla.

Crema de patata asada:

- 1 kg de patatas.
- 125 gr de mantequilla.
- Sal y pimienta.

~ ELABORACIÓN ~

Doramos las carrilleras por ambas partes en aceite de oliva virgen extra. Las retiramos y allí mismo añadimos toda la verdura y removemos para recuperar del fondo de la cazuela/olla, esas pequeñas trozos de carrillera que se nos habrán quedado adheridos. Cocinamos la verdura unos 5 minutos y le añadimos el chile, el laurel, el tomillo y el romero. Cubrimos con el vino y cocinamos a fuego fuerte unos 10 minutos para que pierda su acidez(importante). En el caso de cocinar en olla a presión, tapamos y cocinamos unos 50 minutos. Si recurrimos al método tradicional, tardaremos unas 3h. En ambos casos , una vez tengamos la carrillera tierna, la retiramos y colamos los jugos restantes, para deshacernos de la verdura que ya ha soltado todo su sabor. Volvemos a poner ese jugo al fuego y reducimos a fuego bajo hasta que tenga textura de salsa.

Mientras tanto fileteamos las carrilleras en lonchas de unos 2,5 cm de grosor, que volveremos a introducir en la salsa para calentar. Una vez retirado del fuego, añadimos una nuez de mantequilla y removemos, para que la salsa nos quede bien brillante.

120
MINUTOS

PERSONAS



Pepito de *Ternera Charra* con pimientos asados y cebolla caramelizada

~ INGREDIENTES ~

- 4 Panes de semillas.
- 8 filetes de redondo cortados finos.
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- 4 lonchas de queso semicurado.
- 4 dientes de ajo.
- 1 pimiento rojo.
- 2 cebolla moradas.
- Brotes y germinados.
- Mostaza antigua.

~ ELABORACIÓN ~

Precalentamos el horno a 180°C. Lavamos el pimiento, lo secamos, le ponemos una cucharada de aceite de oliva virgen extra y masajeamos el pimiento para que quede bien pringado. Lo horneamos durante unos 45 minutos hasta que veamos que la piel se empieza a quemar. A la vez también horneamos los dientes de ajo envueltos en papel de aluminio. Una vez que el pimiento haya perdido un poco de temperatura, pero aún en templado, lo pelamos. Quitamos la piel a los ajos, que estarán perfectamente confitados y los machamos en un mortero con otra cucharada de aceite de oliva virgen extra, hasta formar una especie de puré fino. (se puede hacer más cantidad.) Rectificamos de sal ese puré de ajo asado y de manera opcional, podemos ponerle unas gotas de vinagre de Jerez. Mientras los ajos y el pimiento se asan, pochamos las cebollas cortadas en medias lunas, con dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Cuando tengamos todo listo, freímos la carne ligeramente por ambos lados en una sartén. Extendemos un poco de la crema de ajo asado sobre el pan, colocamos una base de cebolla pochada, unas tiras de pimiento asado y la carne recién frita con una loncha de queso semicurado para que se funda. Opcionalmente servimos con un poco de mostaza antigua y decoramos con los brotes y los germinados.



PERSONAS

45

MINUTOS



Fricandó de Ternera Charra

~ INGREDIENTES ~

- 800 gr de espaldilla de Ternera Charra cortada en filetes finos.
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo.
- 2 zanahorias grandes.
- 150 ml de salsa de tomate casera.
- 750 ml de caldo de carne.
- 250 ml de vino tinto.
- Tomillo limonero, laurel y romero.
- Setas al gusto.
- Pimienta.
- Sal.

~ ELABORACIÓN ~

Salpimentamos los filetes, los pasamos ligeramente por harina y los vamos dorando por tandas en aceite de oliva virgen extra. Una vez terminemos con todos y en esa misma cazuela, hacemos un buen sofrito a base de cebolla, ajo, zanahoria y la salsa de tomate casera. Añadimos el vino y dejamos reducir y evaporar los alcoholes durante unos 10 minutos. Volvemos a añadir la carne y movemos para que se empape del sofrito. Cubrimos con caldo, le ponemos los aromáticos y dejamos cocinarse hasta que la carne esté tierna. Cuando falten unos 10 minutos, salteamos las setas y las añadimos a la cazuela para que terminen de cocinarse allí. Con esas cantidades la salsa queda bien ligada, pero también podéis ayudarlo añadiendo una picada a base de un poco de pan frito, almendras y avellanas, todo bien majado.



PERSONAS

45
MINUTOS



Cremoso de judías del Barco de Ávila con Lengua de Ternera Charra

~ INGREDIENTES ~

- Judías blancas de riñón del Barco de Ávila
- Lengua de Ternera Charra
- Tomates de Fresno de la Vega (León)
- Chiles mejicanos y jalapeños de Salamanca
- Mantequilla de Soria
- Zanahoria
- Cebolla
- Laurel
- Romero
- Aceite de oliva virgen extra
- Miel de Reina Kilama

~ ELABORACIÓN ~

La lengua de Ternera Charra se guisa en olla express durante unos 50 min, junto con zanahoria, un poquito de cebolla, laurel y un poco de romero. Luego se corta en medallones y la encuadramos para que queden trocitos cuadrados. A continuación, colamos todas las verduras y nos quedamos con el jugo. Este jugo se guisa con un poquito de vino. Las judías del Barco de Ávila se cuecen, y luego una vez cocidas les damos un primer golpe de batidora junto con un poco del jugo que las propias judías han soltado al cocerlas. Y finalmente emulsionamos las judías junto con un chorro de aceite virgen extra. La colocamos en una cacerola para que coja un poco de temperatura (no excesiva). Después salteamos los medallones de lengua de Ternera Charra y los doramos por las cuatro caras.

Sofrito de tomate picante:

Al sofrito le hemos metido un poco de picante (picante ahumado), y para contrarrestar el puntito de acidez que tiene el tomate le echamos media cucharada de miel.

Para presentarlo y servirlo:

Primeramente servimos y colocamos una cucharadita del sofrito de tomate en el fondo del plato, a continuación echamos la crema de las judías del Barco para que se integre con el sofrito de tomate, y finalmente colocamos los medallones de Ternera Charra. Y para concluir la presentación le echamos un chorrito de aceite virgen extra para darle un toque y listo.



Hamburguesas de Ternera Charra con cebolla pochada y salsa de foie

~ INGREDIENTES ~

- 500 gr de carne de cadera de Ternera Charra picada.
- 4 panes de hamburguesa de calidad.
- 2,5 cebollas.
- 100 gr de micuit.
- 10 cl de vino de Oporto.
- 10 cl de nata para cocinar.
- 200 ml de caldo de carne.
- Sal y pimienta.

~ ELABORACIÓN ~

Salpimentamos la carne y formamos las hamburguesas del tamaño deseado. Al final las hacemos con la plancha fuerte, para que queden jugosas por dentro.

Cebolla pochada:

Picamos dos cebollas en medias lunas y la cocinamos con una cucharada de mantequilla.

Salsa de foie:

Pochamos la media cebolla restante con una cucharada de mantequilla. Añadimos el vino y dejamos reducir del todo. Le ponemos el caldo y dejamos que reduzca hasta 1/3. Incorporamos la nata y dejamos que de un ligero hervor. Ya fuera del fuego le ponemos el micuit, removemos para que se funda y salpimentamos. Dejamos enfriar y la colocamos en un biberón.



PERSONAS

120
MINUTOS



Kebab de Lengua de Ternera Charra estofada y queso de pasta blanda

~ INGREDIENTES ~

- 1 lengua de Ternera Charra
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- Agua
- Sal
- Un chorrito de vinagre
- 2 clavos de olor
- Una cucharada de pimentón
- 2 Cucharadas de Aceite de oliva virgen extra

La lengua en salsa:

- La lengua cocida
- 3 cucharadas de Aceite de oliva virgen extra
- 2 cebollas
- 3 diente de ajo
- 150 ml de vino blanco
- Caldo de cocer la lengua

Kebabs:

- Tortillas de maíz
- La lengua guisada
- 1 Manzana Golden
- 1 rulo de queso de cabra
- La salsa de la lengua
- Cebolleta
- Brotes o germinados al gusto

~ ELABORACIÓN ~

Cocer la lengua: Poner todos los ingredientes en la cazuela y dejar cocer hasta que la lengua esté tierna (podéis hacerlo en olla express).

Hacemos un sofrito con la cebolla y el ajo. Cuando esté bien pochado añadimos el vino blanco y dejamos reducir. Introducimos la lengua y cubrimos con un poco del caldo de cocerla. Dejamos que se cocine a fuego lento unos 20 minutos hasta que la salsa espese. Rectificamos de sal.

Calentamos ligeramente las tortillas de maíz y distribuimos el relleno alternando trozo de lengua y de queso de cabra. Le ponemos un poco de la salsa. Decoramos con los brotes, los germinados, la manzana picada en bastones y la cebolleta. Cerramos el kebab y servimos.



Lomo saltado de Ternera Charra

~ INGREDIENTES ~

Para la marinada:

- 500 gr de lomo de Ternera Charra cortado en tiras
- 2 dientes de ajo rallados
- 1 trozo de jengibre rallado
- Salsa Perrins
- 10 cl de manzanilla (vino)
- Sal

Para el lomo saltado:

- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- El lomo marinado y escurrido
- 2 cebollas moradas
- 1 pimiento rojo
- 2 zanahorias
- 2 tomates
- Un puñado de judías verdes
- La parte verde de una cebolleta
- Cilantro picado
- Salsa de soja
- La marinada de la carne
- Una cucharada de pasta de ají amarillo (o un ají amarillo fresco)
- Patatas fritas (opcional)

~ ELABORACIÓN ~

Ponemos a marinar la carne con todos los ingredientes durante una hora.

Salteamos ligeramente la carne y la retiramos. Hacemos lo mismo con todas las verduras (cada una independientemente). Volvemos a introducir tanto el lomo con las verduras en la sartén, añadimos el ají –u otro picante-, la salsa de soja, cilantro picado y la marinada de la carne.

Removemos para que se integren los sabores y servimos rápidamente antes de que se nos pase la carne.



PERSONAS

45
MINUTOS



Marmitako de Ternera Charra

~ INGREDIENTES ~

- 700 gramos de morcillo de Ternera Charra
- 1 kg de patatas
- 3 dientes de ajo
- 3 cebollas
- 2 pimientos verdes italianos
- 4 tomates rallados
- 2 cucharadas de pulpa de pimiento choricero
- 30 cl. de whisky
- Caldo de huesos de Ternera charra y de jamón (o agua)
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal

~ ELABORACIÓN ~

Pedimos que nos corten el morcillo en trozos de 1,5 cm aproximadamente. Lo salpimentamos y doramos durante un minuto en la cazuela con el aceite de oliva virgen extra a temperatura media-alta. Cuando estén los retiramos y allí mismo hacemos el sofrito a base de ajo, cebolla, pimiento y tomate rallado. Dejamos que se haga muy bien porque ahí radica gran parte del éxito de la receta.

Una vez que lo tengamos listo, añadimos la pulpa del pimiento choricero y el whisky. Dejamos reducir durante un par de minutos y añadimos la carne. Dejamos que se empape del sofrito y cubrimos con el caldo (o agua). Esperamos a que esté casi tierna (si tenéis prisa, unos 20 minutos en olla express posición 2).

Añadimos las patatas chascadas en trozos del tamaño de la carne y dejamos que se hagan a fuego lento, removiendo de vez en cuando para que espese el guiso.



120
MINUTOS

PERSONAS

Garbanzos con callos de Ternera Charra y longaniza ibérica

~ INGREDIENTES ~

Para cocer los garbanzos:

- 500 gr de garbanzos
- ½ cebolla
- 1 zanahoria
- 1 Tomate
- 2 dientes de ajo
- Agua
- Sal

Para cocer los morros y los callos:

- 400 gr de callos de Ternera Charra limpios y lavados
- 200 gr de morro de Ternera Charra limpios y lavados
- Un chorrito de vinagre
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Una cucharada de pimentón
- 1 guindilla
- 1 hueso de jamón
- 1 clavo de olor
- 15 bolitas de pimienta
- Sal

Sofrito:

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates rallados
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Pimentón picante al gusto
- Los garbanzos cocidos
- Las carnes cocidas
- Caldo de cocción de las carnes
- Unos taquitos de chorizo cocido (opcional)

~ ELABORACIÓN ~

Introducir todos los ingredientes en una olla express y cocinar según instrucciones del fabricante (unos 40 minutos aprox.) hasta que estén tiernos, pero que aún les falte un pelín. Reservar.

Introducimos todos los ingredientes en una olla express y cocinamos en posición 2 durante 1 hora aproximadamente o hasta que estén tiernas las carnes.

Pochamos bien la cebolla con el ajo y cuando esté cocinado le añadimos el tomate rallado. Dejamos que evapore todo el agua y añadimos el pimentón al gusto. Removemos y rápidamente añadimos unos 300 ml de caldo de la cocción de las carnes. Incorporamos los garbanzos previamente cocidos, el morro, los callos y el chorizo cocido. Dejamos cocinarse a fuego muy bajo unos 20 minutos para que se tomen los sabores. Si vemos que le va faltando líquido, le añadimos caldo de cocer los garbanzos o las carnes. Rectificamos de sal y servimos.



PERSONAS

120
MINUTOS



Nuggets de Ternera Charra con alioli de tomillo limonero

~ INGREDIENTES ~

Masa de Nuggets:

- 400 gr de carne de Ternera Charra picada
- 200 gr de secreto ibérico picado
- 100 gr de queso semicurado rallado
- 50 gr de anacardos pulverizados
- Pimienta
- Sal
- 2 cucharadas de salsa perrins
- Media cebolla bien pochada

Romesco de piquillos:

- Un bote de pimientos del piquillo
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 1 cabeza de ajos
- 20 almendras
- 10 avellanas
- 4 cucharadas de vinagre de jerez (al gusto)
- 1 rebanada de pan frito (del bueno)
- 125 ml de aceite de oliva virgen extra

~ ELABORACIÓN ~

Mezclamos todos los ingredientes y dejamos reposar 1 hora. Formamos una bolita con las manos, la aplastamos y la pasamos por pan rallado. Reservamos hasta la hora de freír.

Asamos los tomates, las cebollas y los ajos en el horno unos 35 minutos a 180°C. Introducimos los piquillos y dejamos hacerse 10 minutos más. Trituramos con el resto de ingredientes (menos el aceite de oliva virgen extra). Cuando tengamos una "crema fina", vamos añadiendo el aceite de oliva virgen extra poco a poco y sin dejar de triturar, para emulsionar la salsa. Rectificamos de sal y si queremos le podemos poner un poco de picante o bajar la acidez con una cucharada de azúcar.

Freímos los nuggets en aceite de oliva virgen extra a temperatura media (tampoco muy alta, para que no se nos quemen por fuera y queden crudos por dentro).

Los sacamos a papel absorbente y los servimos con la salsa romesco.



Empanadillas caseras de lengua de Ternera Charra Tonatta

~ INGREDIENTES ~

Guiso de carne:

- 500 gr de carne de Ternera Charra para guisar picada en trozos de 1 cm
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 guindilla (al gusto)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Sal
- Agua para cubrir

Masa para el relleno:

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 3 tomates rallados
- La carne previamente guisada
- Parte del jugo de cocción de la carne
- Sal

Para la masa:

- 300 gr de harina
- 65 gr de mantequilla atemperada
- 25 gramos de mantequilla (para hojaldrar)
- 1 cuchara de aceite de oliva virgen extra
- 100 ml del jugo de guisar la carne (o agua y vino blanco a partes iguales)
- 3 gr de sal
- 3 gr de azúcar

~ ELABORACIÓN ~

Sofreímos la carne en tandas y vamos retirando una vez dorada. Volvemos a introducirla en la cazuela, añadimos el resto de ingredientes y cubrimos con agua. Si cocinamos en olla a presión, la cerramos y dejamos durante 45 minutos en posición 2. Reservamos la carne, el jugo y desechamos la verdura, con la que hacemos un buen sofrito. Una vez pochado le añadimos la carne desmigándola con las manos. Sofreímos y le añadimos un poco del caldo de cocción. Dejamos cocinarse unos 5 min. para que se tomen los sabores y dejamos que se enfríe. Mientras tanto hacemos la masa. Ponemos todos los ingredientes en un recipiente –menos los 15 gr. de mantequilla que están indicados-. Mezclamos con las manos hasta obtener una masa homogénea, que dejamos reposar 15 min. Repartimos los 25 gr de mantequilla extra por la superficie de la masa de forma que quede una capita muy fina. Doblamos cada las dos puntas de la masa y las llevamos hasta el centro. Volvemos a cerrar “el paquete” sobre sí mismo y dejamos reposar la masa media hora. Ahora sí, partimos la masa en 4 partes con un grosor de 2-3 mm. Con ayuda de un vaso, cortamos círculos del tamaño de nuestras empanadillas. Ponemos una cucharada de relleno en el centro de cada empanadilla y la cerramos. Pinchamos con un tenedor para que no revienten. Las freímos en aceite de oliva virgen extra a temperatura media-alta hasta que estén doraditas. Las sacamos a papel absorbente y a disfrutar.



PERSONAS

60
MINUTOS





PEDRO RIVAS

CARNICERÍA

Sabor a tradición

Recetas elaboradas por David Monaguillo y Carlos Barco



Asociación de Vacuno de Calidad de Salamanca
Tfno. y fax: 923 12 40 90. Web: www.terneracharra.org