

MADURACIÓN EN SECO ¿QUÉ ES?

Se le denomina al proceso de reposo al que se somete a la carne para su añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período prolongado de tiempo. Al animal, tras el sacrificio y posterior limpieza, se le suele dividir en dos mitades (corte longitudinal) o en grandes cortes primarios que luego pasan a una zona refrigerada. Este proceso implica un gasto considerable ya que la carne debe permanecer a temperaturas cercanas a la congelación durante varias semanas, antes de considerarse apta para su comercialización. Además, para la maduración solo se seleccionan piezas de gran calidad ya que el proceso requiere de carnes con un gran contenido de grasa distribuido de modo uniforme (índice de marmorización).

Debido a esto, es raro ver carnes así procesadas fuera del circuito de restaurantes especializados y carnicerías de alto nivel. La clave fundamental de la maduración consiste en lograr una mayor concentración del sabor —incomparablemente superior a la carne fresca envasada al vacío— y una textura más suave. El tiempo mínimo recomendado para un óptimo proceso de maduración es de cuatro semanas.

OTRAS RECOMENDACIONES

Es fácil que algunas de las piezas que te hemos entregado difieran ostensiblemente de las que adquieres en el mercado, lo normal es que en el comercio habitual se estandaricen algunos productos y, sobre todo, se presenten de manera excesivamente homogéneas para convencernos de que esa es la presentación habitual, cuando en realidad lo que buscan es su economía y comodidad. Por eso, verás que algunos filetes, por ejemplo, como los de aguja, se presentan menos compactos y con partes de sus fibras ya rotas y separadas. Eso favo-

El proceso logra mejorar la carne de dos modos. Primero, por la evaporación de la humedad del músculo que provoca una alta concentración en el sabor y el gusto de la carne. Segundo, por la acción de las enzimas endógenas —presentes de forma natural en la carne— que desintegran los tejidos conjuntivos del músculo y produce un ablandamiento en la carne que la vuelve más tierna.

Actualmente, el proceso de maduración para carne de vacuno es poco frecuente debido a la significativa merma que sufre cada pieza en el proceso de secado.

La maduración en seco favorece la proliferación de cierta especie de hongos (moho) en el exterior de la pieza. Ello no supone ningún daño a la carne, apenas la formación de una costra que se retira en el momento de cortar y preparar la carne para su cocción. Además, estas especies de hongos también ayudan —junto a las enzimas endógenas— a ablandar y a potenciar el sabor de la carne. Por ejemplo, se conoce la capacidad del mohó del género *Thamnidium* en la producción de enzimas colagenolíticas y su contribución al sabor y suavidad de las carnes.

rece la comestibilidad, haciéndolo más tierno, pues es síntoma de que se han roto ya las fibras musculares que las unen. Para una mejor presentación en el plato recomendamos hacerlos a la plancha, o a la sartén como lo hagamos habitualmente, y posteriormente presentarlos cortados en bastoncitos o tiras. Igualmente, piezas un poco más duras como la tapa son ideales para la preparación de flamenquines, perfectos si se rellenan con un revuelto de setas, o en tiras ligeramente empanados. Disfruten de la comida.

FINCA HUECOS DEL ARROYO

TFNO: 606 00 74 06

WWW.EDUCATIERRA.ES/HUECOSDELARROYO



La carne que acabas de recibir es una carne de una calidad extraordinaria, no sólo por el proceso de selección de la variedad sino también por su cuidado, su manejo ganadero y su mantenimiento ajeno a cualquier fármaco o tratamiento químico, ya sean antibióticos, hormonado o vacunaciones. A todo esto se suma un proceso de maduración único, calculado de forma que garantice su consumo en el mejor momento, para asegurar la mejor calidad organoléptica.

La carnicería industrial nos ha acostumbrado a una presentación muy vistosa, de carnes rojizas y brillantes, limpias, que sacrifican el sabor y la maleabilidad en beneficio de la propia industria, que evita el coste de una maduración prolongada. Cuando comemos carne de nuestra carnicería habitual, y más si es de un supermercado, lo que estamos comiendo es básicamente el músculo, al que no se ha dado tiempo a desarrollar las enzimas necesarias para que el alimento obtenga su sabor característico, y que, además, tiene excesiva fibrosidad, lo que lo convierte en un producto excesivamente duro e incomedible, o ablandado de forma artificial convirtiéndose en agua cuando pasa por nuestra sartén.

En finca “huecos del arroyo” respetamos el proceso íntegro de la maduración en seco, un proceso de varias semanas que nos presenta una carne más oscura, con una visión que se aleja ostensiblemente de las sonrosadas piezas que nos presenta la industria, pero que nos garantiza la mejor experiencia gastronómica de nuestras vidas, con un sabor, un aroma y una textura impecables para disfrutar de nuestra comida como merecemos.

PASTOREO RACIONAL ¿QUÉ ES?

MÉTODO VOISIN



¿Qué es?

El PRV (Pastoreo Racional Voisin) es una técnica de pastoreo diseñada por el francés André Voisin en la primera mitad del siglo XX. El PRV no es simplemente un pastoreo intensivo. Se trata de una tecnología agroecológica completa que se caracteriza por:

Ser totalmente respetuosa con el ambiente: regenerando suelos, sin insumos ni venenos, Haber demostrado ser más rentable que los demás métodos de producción a pasto.

No se puede hablar de PRV sin hablar del ilustre y veterano Profesor Luiz Carlos Pinheiro Machado, a quien podemos considerar el mejor discípulo del célebre André Voisin y el padre del actual PRV, al que ha incorporado los múltiples avances tecnológicos de los últimos 50 años.

¿Para qué?

El objetivo del PRV es conocer el funcionamiento de los múltiples procesos biológicos del conjunto suelo, hierba y animal, maximizando todas las entradas de energía y minimizando todas

las salidas, para canalizar esta energía hacia la producción. Algunas de sus claves más importantes son:

- No roturar los suelos
- Maximización total de la fotosíntesis
- Minimizar las pérdidas de carbohidratos por respiración de las plantas (con el pastoreo rasante y el corte de las reservas por la tarde)
- Aumento de la materia seca por hectárea, favoreciendo la dominación de la/s especie/s forrajera/s deseada/s, acorde con el clima y el suelo del lugar
- Pastoreo con altas cargas y tiempos de reposo siempre variables
- Boñigas de máxima calidad para el desarrollo del estadio más elevado de la biocenosis (vida del suelo)

El resultado es un aumento de la vida del suelo y de su materia orgánica, de su estructura y porosidad y de la retención de agua. Además, favorece la transmutación de los elementos, el ciclo del etileno y la trofobiosis, procesos biológicos profundamente estudiados por el Profesor Pinheiro y sus colegas. Todo ello resulta en un aumento de la fertilidad global del suelo.



¿Cómo?

El manejo diario de un PRV es sencillo, pero sin duda hay que entender lo que se hace. Su piedra angular es utilizar el pasto en el Punto Óptimo de Reposo (POR), que es cuando:

La planta ha conseguido completar sus reservas de raíz, consiguiendo así un posterior rebrote vigoroso.

Es el momento de máxima cosecha de materia orgánica por unidad de suelo y año. La planta tiene los nutrientes en equilibrio para alimentar correctamente al ganado. En consecuencia, se aumenta la capacidad de carga del espacio, llegando a producir la máxima producción animal por unidad de suelo.



OSSOBUCO EN SALSA



Se llama ossobuco a un tipo de corte de la pierna del vacuno. Consta del hueso de la pierna rodeado de la carne. Esta carne es la que normalmente conocemos como zancarrón o morcillo.

Cuando hablamos del zancarrón o morcillo, nos referimos a la pieza completa de la pantorrilla (parte más baja de la pierna) sin hueso. Si lo cortamos en horizontal, con hueso, es cuando se llama ossobuco.

Su carne es dura, gelatinosa y con mucho sabor. Al ser dura, precisa una cocción larga en puchero normal o unos 20 min en olla rápida si es de ternera, el ossobuco de vacuno mayor (vaca, buey...) necesita unos 30-40 min en olla. Una vez cocinado se convierte en una carne deliciosa que se deshace en la boca, pierde toda su dureza y se convierte en mantequilla pura.

INGREDIENTES (Para 4 personas)

6-8 rodajas de ossobuco de ternera (según tamaño)
sal y pimienta
harina
3 cucharadas de aceite
1 cebolla roja
2 zanahorias
2 dientes de ajo
1 pimiento verde
200 ml de vino tinto
una lata de tomate triturado de unos 400 gr
400 ml de agua
una pastilla de caldo

ELABORACIÓN

Salpimentar el ossobuco y enharinar ligeramente. Poner al fuego una sartén con el aceite y cuando esté caliente dorar por ambos lados e ir colocándolos en una olla rápida. Mientras tanto vamos cortando en trozos la cebolla, ajo, zanahoria y pimiento verde y echamos todo esto en la sartén donde hemos dorado el ossobuco. Lo tendremos a fuego vivo hasta que cojan color las verduras, han de estar doraditas. Vertemos el vino tinto y dejamos que hierva unos segundos. Echamos todo lo de la sartén a la olla rápida sobre la carne dorada. Agregamos la lata de tomate, el agua y la pastilla de caldo. Cocinar en la olla rápida al 2 unos 20 min.

Una vez pasado el tiempo, sacaremos con mucho cuidado las rodajas de ossobuco (si están bien cocinados se rompen con mucha facilidad) a una cazuela y vamos dejando las verduras y la salsa en la olla, cuidando que no quede ningún hueso. Triturar la salsa con un turmix o con la Thermomix y salsear la carne.

Servir acompañado de patatas fritas, puré de patatas, ensalada de lechuga y cebolleta, etc...



Receta de filete de buey con salsa de champiñones en soja y Pedro Ximenez

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 2 Filetes de buey de finca Huecos del Arroyo (los marcados como segunda)
- 1 Bandeja de champiñones
- 2 Puerros
- 1 Copa de Pedro Ximenez
- 1 Brote de rábano
- Crema de leche
- Salsa de soja
- Aceite de oliva
- Vinagre de Jerez
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN

Cortamos los puerros y los freímos. Lo reservamos en un plato con papel de cocina para quitar el exceso de aceite.

Limpiamos, cortamos y freímos los champiñones. Hacemos lo mismo reservamos.

Juntamos en la misma sartén los puerros y los champiñones, añadimos la crema de leche y una copa de Pedro Ximenez, anteriormente habremos retirado unos filetes de champiñón para decorar el plato

Cortamos los filetes en bocados cuadrados, los pasamos por la sartén con una cucharada de salsa de soja y otra de vinagre de Jerez, con la ayuda de un pincel los vamos untando.



Colocamos los trozos de carne en el fondo del plato, en este caso tres, con la ayuda de una manga pastelera ponemos un poco de salsa de champiñones que previamente habremos triturado, colocamos otro trozo de carne encima, una lámina de champiñón un poco más de salsa, y coronamos con unos brotes de rábano para decorar.

Listo espero que os guste la presentación y el plato estoy seguro de que si .