



Mesa de PASCUAS

El 8 de abril, el cordero pascual y los huevos de chocolate no pueden faltar en nuestra mesa. Consejos para deleitar a nuestros invitados en este festejo de la celebración cristiana.

Texto: Rose Galfione* / Fotos: Christian Kasem

Así como el pavo es la figura exclusiva e indiscutida de la Nochebuena, el cordero, que está generalmente asociado a celebraciones y fiestas religiosas, se adueña de los paladares cristianos al finalizar la Cuaresma para simbolizar la Resurrección del "Cordero de Dios". Los musulmanes del Cercano Oriente lo comen en casamientos y nacimientos, mientras que los judíos y los cristianos lo hacen para las Pascuas.

Al estar instalado en varias culturas, tiene cientos de preparaciones diferentes: en la cocina oriental, se condimenta con hierbas y especias y se macera con frutos tales como dátiles y damascos. Aceite de oliva, vino, tomates, romero y ajos son los ingredientes clásicos para el cordero mediterráneo, mientras que en los países nórdicos se elabora asado o en ragouts con papas y hortalizas.

¿Cómo descubrir la edad del cordero?

La edad del animal se devela por tres características principales: la osificación de los huesos, el color de la carne y la cantidad de grasa. Cuanto más blanco es el hueso, más adulto es. Si sus dientes son frágiles y sus huesos se quiebran con facilidad, se trata de un animal joven. La carne del cordero tiene un color rosado claro y, a medida que envejece, el color oscurece progresivamente. En cuanto a la grasa, cuanto más viejo es el animal, mayor es la acumulación de grasa que posee.

Según las edades, el cordero recibe diferentes nombres:

- **Lechal:** es el cordero de aproximadamente 8 semanas que aún no ha sido destetado. Es una carne de sabor suave y textura delicada.
- **Cordero:** entre los 3 y los 12 meses.
- **Carnero:** a partir del año. Su carne es más firme y su sabor notablemente más pronunciado. Su carne es de color rojo violáceo.

Todas las partes del cordero son absolutamente aprovechables en gastronomía: su leche, su carne y sus vísceras.

Las partes más usadas son las siguientes:

- **Paleta:** cuarto delantero.
- **Bife:** centro o costillar.
- **Silla:** carré o lomo.
- **Gigot:** cuarto trasero o piernas.
- **Doble:** los dos gigots unidos.
- **Barón:** los dos gigots más toda la silla (bife más lomo).
- **Chop:** es la silla (los dos bifés, más los dos lomitos) cortados en forma transversal.
- **Costillar:** tiene 13 costillas en total. Con el costillar se forma la corona de cordero.
- **Campana:** ambos costillares.



Apuntes para una mejor preparación

- **Formas de conservación:** si está entero o fraccionado en piezas grandes, el cordero dura hasta 4 días en la heladera. Picado, solamente 2 días. En congelador: entero o fraccionado en piezas grandes, de 6 a 9 meses. Picado, 4 meses.
- **Temperatura de cocción:** 52° a 58° C.
- **Las hierbas ideales:** el romero, la menta, el tomillo y la lavanda son hierbas que realzan el sabor y combinan a la perfección con el cordero.
- **Los vinos y el cordero:** los vinos que se suelen elegir para acompañar al cordero son generalmente tintos, pero todo depende de la edad del animal y del método de cocción escogido. Con un cordero asado, se casa bien cualquier tinto de calidad y con cuerpo, mientras que si se trata de un cordero lechal, los rosados o tintos ligeros y jóvenes son los más apropiados. Cuanto más grande sea el cordero, mayor será su tenor graso, por lo tanto necesitamos del tanino de los tintos para despejar nuestro paladar de esa grasa residual entre cada bocado. Los ideales en este caso son el Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Tempranillo o un buen Syrah, que para algunos es con el que mejor se complementa.

*Rose Galfione es Licenciada en Relaciones Públicas, Profesional Gastronómica (IAG) y Sommelier (EAS). Combinando las tres carreras, crea estilos y sabores sobre mesas que abarcan toda la gama de formalismos. Además, dicta cursos de Ceremonial.



< **Gigot marinado en aceite de oliva y hierbas aromáticas**

- 1 gigot • 1 taza de aceite de oliva • 8 ramitas de romero fresco • 1 puñado de lavandas frescas • 4 dientes de ajo • 12 *grelottes* (mini cebollitas) • 1 taza de oporto o vino tinto • Sal y pimienta

Dejar marinando la pierna de cordero desde la noche anterior, pero sin la sal. Sacar de la heladera una hora antes de llevarla al horno, agregarle la sal. Para sellar la carne, se le puede dar un golpe de horno fuerte durante 10' en seco y luego bajar la temperatura y agregarle los líquidos de la marinada. Se calculan de 12 a 15 minutos de cocción por cada medio kilo de carne. Si la pierna tiende a desarmarse, se la puede bridar con hilo.

Una vez cocida la carne, se la pasa a otra asadera, se la cubre con papel aluminio y se la deja reposar 10 minutos mientras preparamos la salsa. La fuente donde se cocinó la pierna va a tener restos caramelizados. Retirar las hierbas y los dientes de ajo. : Rociar con oporto sobre la hornalla y calentar unos minutos; licuar el jugo obtenido (si fuera necesario), y volcarlo sobre la pierna. Trinchar en el momento.



^
Puré rústico de habas y menta

- 1/2 kilo de habas • 5 hojas de menta

Blanquear medio kilo de habas y saltearlas en manteca y aceite de oliva. Salpimentar. Procesar junto con las hojas de menta. Reservar algunas habas enteras.



^
Tian de berenjenas, zucchini y tomates confitados

- 2 berenjenas • 2 zucchini • Tomates confitados

Formar un tian con los zucchini, los tomates y las berenjenas. Servir a temperatura ambiente o tibio.



< Huevos de chocolate rellenos con *nougatine* glacé y frutos del bosque

Para la *nougatine*:

- 125 g de almendras peladas, fileteadas y doradas.
- Caramelo rubio (con una taza de azúcar).

Incorporar las almendras al caramelo y volcar sobre un zilpat o en la mesda enmantecada. Procesar hasta formar polvo.

Para el glacé:

- 450 g de crema batida sin azúcar.
- Esencia de vainilla c/n.
- 4 claras.
- 250 g de azúcar a 121° para el merengue italiano.

Batir la crema a medio montar con la vainilla. Hacer un merengue italiano con las claras y el azúcar. Incorporar la *nougatine* y, por último, la crema batida.

Merengue italiano: batir las claras y al montar, volcar el caramelo a 121° en forma de hilo. Seguir batiendo hasta que el merengue se enfríe.

Rellenar medio huevo de Pascuas de chocolate con la *nougatine* y la otra mitad con los frutos rojos. Para que se peguen al plato, colocar dulce de leche en la base de los huevos. De esta manera evitaremos que se muevan. Decorar con frutos rojos. Recuerde que si no quiere complicarse con la *nougatine* puede hacer cualquier mousse de chocolate o dulce de leche para el relleno.



Small
SHOES

www.small-shoes.com.ar