Casquería Gonzalo

MENUDENCIAS y productos de CASQUERÍA

www.casqueriagonzalo.com

anecás
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE CASQUERÍA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

MENUDENCIAS y productos de CASQUERÍA

TE OFRECEMOS ALGUNAS SUGERENCIAS DE RECETAS TRADICIONALES CON MENUDENCIAS Y PRODUCTOS DE CASQUERÍA QUE TE VOLVERÁN A SORPRENDER

Exquisitos platos que ya forman parte de nuestra tradición gastronómica, como mollejas, callos, hígado o manitas de cordero, ternera o cerdo.

Recetas realizadas con productos que, por su variedad y propiedades nutritivas, son un componente fundamental en nuestra dieta mediterránea y la hacen mucho más equilibrada.

Las menudencias y productos de casquería son ricos en proteínas, vitaminas y minerales, y con un contenido en calorías relativamente bajo.

Su infinidad de sabores, texturas y formas hacen de la casquería un alimento ideal para elaborar desde los platos más sencillos y ligeros, a los más creativos y sofisticados.

anecás
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE CASQUERÍA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Pinchos de corazón
CON PIÑA Y CALABACÍN

Manitas rebozadas

Callos a la madrileña

Lengua guisada

Mollejas de cordero
SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL

Hígado con cebolla

www.casqueriagonzalo.com

EMPRESAS COLABORADORAS:

Cárnicas Meca, S.A.

Dapsa, S.A.

Frimosa, S.A.

Industrias Fabricarne, S.L.

Frigoríficos Unidos, S.L.

Intrisa, S.A.

José Luis Gancedo, S.L.

La Unión Mercantil de Despojeros

Murgaca, S.A.

Ramtaub, S.A.

Productes del Cinque Quart

Castelltrip, S.L.

Gremi de Menuders

anecás
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE CASQUERÍA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Pinchos de corazón
CON PIÑA Y CALABACÍN

Lengua guisada

Hígado con cebolla

Manitas rebozadas

Callos a la madrileña

Mollejas de cordero

Pinchos de corazón

CON PIÑA Y CALABACÍN

Tiempo: 15 min. • **4 personas**

INGREDIENTES: 500 gr. de corazón de ternera cortado a dados, piña y un calabacín cortados también a dados, aceite, sal, pimienta y perejil.

PREPARACIÓN: Se forman los pinchos alternando el corazón, la piña y el calabacín y se sazona con sal y pimienta. Se asan en la barbacoa y se sirven en el plato con un aliño de aceite y perejil cortado muy pequeño.

anecás
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE CASQUERÍA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Pinchos de corazón
CON PIÑA Y CALABACÍN

Lengua guisada

Hígado con cebolla

Manitas rebozadas

Callos a la madrileña

Mollejas de cordero

Lengua guisada

Tiempo: 2 hrs. • **4 personas**

INGREDIENTES: 1 lengua de ternera, 2 cebollas picadas, 3 dientes de ajo, 100 gr. de tocino, 700 gr. de setas, 1 hoja de laurel, 400 gr. de tomate rojo, 1 copa de vino seco, aceite y sal.

PREPARACIÓN: Se escalda la lengua y se raspa para sacarle la piel. Después de dejarla bien limpia se pone en una cazuela con aceite y sal y se deja que dore a fuego lento; luego se cubre con agua y se cuece hasta que ablande.

Se fríen en una sartén la cebolla, los ajos, el tocino, la hoja de laurel y los tomates sin piel (o salsa de tomate); cuando esté frito, se echa la copa de vino seco.

Una vez reducido se añade a la cazuela con la lengua y las setas y se deja hervir a fuego lento hasta que esté al punto.

anecás
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE CASQUERÍA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Pinchos de corazón
CON PIÑA Y CALABACÍN

Lengua guisada

Hígado con cebolla

Manitas rebozadas

Callos a la madrileña

Mollejas de cordero

Hígado con cebolla

Tiempo: 20 min. • **4 personas**

INGREDIENTES: 4 bistecs de hígado de ternera, 3 cebollas, 2 cucharadas de vinagre, 2 cucharadas de mantequilla, 3 cucharadas de aceite, perejil picado, harina, pimienta blanca y sal.
Puré espeso de patata para la guarnición.

PREPARACIÓN: Pelar y cortar las cebollas en aros y dorarlas en la sartén con mantequilla.
Añadir el vinagre, un poco de pimienta y sal y dejar que se ablanden. Echar sal y pimienta a los filetes de hígado, pasarlos por harina y freírlos a fuego lento.

Unir en una fuente la cebolla con el hígado, mezclándolo y añadiendo el perejil, siendo servido en la mesa con la guarnición del puré.

También es tradicional en la zona de Cataluña acompañar este plato con allioli.

anecás
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE CASQUERÍA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Pinchos de corazón
CON PIÑA Y CALABACÍN

Lengua guisada

Hígado con cebolla

Manitas rebozadas

Callos a la madrileña

Mollejas de cordero

Manitas rebozadas

Tiempo: Crudas: 90 min.
Cocidas: 30 min.
• 4 personas •

POR SER LA PREPARACIÓN IGUAL PARA PATAS DE TERNERA, CORDERO O CERDO, SERÁN: 1 pata de ternera u 8 manos de cordero o 4 manos de cerdo. Huevo batido, perejil picado, harina de galleta, pimienta y sal.

PREPARACIÓN: Hervidas las patas, se les sacan las cañas y se cortan la de ternera en pedazos algo grandes y las de cordero y cerdo por la mitad. Se salpimientan, se pasan por huevo batido con un poco de perejil picado, se pasan luego por la harina de galleta y se fríen en aceite bien caliente hasta que estén doraditos.

Se acompaña con unas hojas de escarola.

anecás
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE CASQUERÍA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

MENUDENCIAS y productos de CASQUERÍA

Pinchos de corazón
CON PIÑA Y CALABACÍN

Lengua guisada

Hígado con cebolla

Manitas rebozadas

Callos a la madrileña

Mollejas de cordero

Callos a la madrileña

Tiempo: Crudos: 3 hrs.
Cocidos: 45 min.
• 4 personas •

INGREDIENTES: 1,5 kg. de callos troceados, 500 gr. de morros, 1 pata de ternera, 150 gr. de chorizo, 150 gr. de morcilla, 4 cucharadas soperas de aceite, media guindilla, 3 hojas de laurel, 10 clavos de especia, 10 gr. de pimienta, un pellizco de nuez moscada rallada, 2 dientes de ajo picado, 100 gr. de cebolla, 1 cucharada sopera de harina, un tomate, una cucharilla de pimentón, 1 dl. de vinagre, agua y sal.

PREPARACIÓN: Corte los callos y los morros en trozos, lávelos bien. Póngalos con sal y vinagre y muévalos bien hasta que el olor del vinagre desaparezca. Póngalos entonces en una olla cubiertos de agua a fuego vivo. Cuando rompa a hervir, tire el agua y vuélvalos a cubrir con agua, añada las morcillas enteras, el laurel, la guindilla, la pimienta, los clavos, la nuez moscada rallada, la cebolla, los ajos, el tomate y déjelo hervir todo durante unas tres horas. Dependiendo de la zona en la que son adquiridos, pueden estar más o menos precocidos, por lo que variará el tiempo de cocción para que queden blandos. En una sartén ponga el aceite a calentar y eche cebolla muy picada, dejándola hasta que dore bien. Añada entonces la harina, el pimentón y el chorizo en rodajas. Dele unas vueltas y añádalo a la cazuela con los callos cuando falten 15 minutos para finalizar. Aparte los callos del fuego y déjelos enfriar.

anecás
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE CASQUERÍA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Pinchos de corazón
CON PIÑA Y CALABACÍN

Lengua guisada

Hígado con cebolla

Manitas rebozadas

Callos a la madrileña

Mollejas de cordero

Mollejas de cordero

SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL

Tiempo: 8 min. • **4 personas**

INGREDIENTES: 500 gr. de mollejas de cordero, ajo, perejil, aceite de oliva, sal y pimientos de Padrón.

PREPARACIÓN: Una vez tenemos las mollejas bien limpias y escurridas, las ponemos en una sartén con el aceite de oliva muy caliente.

Añadiremos ajo y perejil cortado muy pequeño y saltearemos hasta que las mollejas estén doradas, rectificaremos con sal. Las presentaremos en el plato adornándolas con unos pimientos de Padrón.

anecás
ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESARIOS DE CASQUERÍA Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA CARNE

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN