



Vol. 2, No 5, 2024

BOLETIN EL CORDERO

En el cuarto número, volumen 2, 2024, del Boletín “EL CORDERO” de TAILAM-EP, presentamos información sobre cuatro recetas para la preparación de carne de cordero. En este nuevo número continuamos presentando otras recetas de cocina para preparar los diferentes cortes de cordero. En este número presentamos la preparación de paletilla de cordero ahumada, chuleta de cordero ahumadas-salteadas, chuletas de cordero con patata gratinada y cordero a la miel

Paletilla de Cordero Ahumada

Receta con un toque mediterráneo, este succulento plato de carne de cordero se sirve sobre pan de pita caliente con hummus cremoso

Ingredientes

- 8 libras de paletilla de cordero
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 5 horas

Tiempo de descanso: 20 minutos

Tiempo total: 5 horas 30 minutos



Aderezo de hierbas

- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharada de perejil seco
- 2 cucharadas de salvia seca
- 1 cucharada de romero seco
- 1 cucharada de tomillo seco
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de albahaca seca
- 1 cucharada de laurel seco triturado
- 1 cucharada de pimienta negra finamente molida
- 1 cucharada de azúcar
- 1 1/2 tazas de hummus para servir



EN ESTE NÚMERO

Paletilla de cordero ahumada	1
Chuleta de cordero ahumada-salteada	2
Chuleta de cordero con patata gratinada	3
Cordero a la miel	4

Editores:

Neftali Lluch, PE
neftalil2012@gmail.com
Abner A. Rodríguez-Carías
Abner.rodriguez3@upr.edu
John Fernández Van Cleve, PhD.
John.fernandez1@upr.edu

Colaborador:

Agro. Gabriel Aguilu
gabrielaguilu1712@gmail.com

Procedimiento

- Prepare el ahumador para la cocción indirecta a 250°F usando una madera de tipo neutra como manzana, cerezo o nuez
- Combine los ingredientes para frotar en un tazón
- Cubra la paletilla de cordero con aceite de oliva
- Polvoree sal sobre el cordero de manera uniforme
- Aplique un aderezo de hierbas al cordero asegurándose de cubrirlo uniformemente
- Coloque la paletilla de cordero sazonada con la grasa hacia arriba en el ahumador precalentado
- Ahúma la paletilla de cordero durante 4 horas entre 250° y 300° F.
- Durante la última hora, aumente el fuego a 300° - 325° F para asegurarse de que la grasa se derrita.
- Retire el cordero del ahumador cuando la temperatura interna alcance los 195° - 205° F. Colocar en papel de aluminio y dejar reposar durante 10 a 20 minutos
- Corta el cordero en rodajas y sírvelo con pan de pita caliente y hummus



Chuletas de Cordero Ahumadas - Salteadas

Las chuletas de cordero ahumadas - salteadas son mejores que un filete. Son tan tiernas y jugosas con un sabor que te dejará boquiabierto. Se recomiendan fritas cuando se terminen de ahumar para obtener los mejores resultados

Ingredientes

- 4 costillares de cordero
- 2 cucharadas de sal gruesa
- 1/4 de taza de condimento estilo “rub” Tejano
- 3/4 de taza de salsa barbacoa
- 1/2 taza de vinagre balsámico



Tiempo de preparación 25 minutos

Tiempo de cocción 30 minutos

Tiempo total 1 hora y 5 minutos

Procedimiento

- Corte las costillas de cordero en chuletas individuales
- Añada una porción de sal gruesa en la parte superior de cada chuleta
- Coloque la bandeja de las chuletas en la nevera durante al menos 2 horas o toda la noche
- No es necesario enjuagarlas al terminar
- Prepara un glaseado con 3/4 de taza de salsa barbacoa y 1/2 taza de vinagre balsámico
- Agregue el glaseado en la parte superior de cada chuleta
- Rocíe la parte superior de cada chuleta con el “rub” estilo Tejano
- Prepare su ahumador para cocinar a 220°F (104°C) usando calor indirecto. Si el ahumador utiliza una bandeja de agua, tiene que llenarla para que el ambiente de cocción sea más húmedo, de lo contrario, las chuletas de cordero tendrán la tendencia a quedarse demasiado secas
- Se recomienda el roble como madera para ahumar, si tiene, de lo contrario utiliza cualquiera disponible
- Ahúme las chuletas durante unos 25-30 minutos o hasta que estén poco cocidas o a 130°F (54°C)
- Deja reposar durante 10 minutos bajo el papel de aluminio antes de dorarlas
- Utilice una plancha, una sartén caliente, una parrilla caliente o una parrilla para dorar rápidamente la parte superior e inferior de las chuletas de cordero
- Mantenga las chuletas calientes hasta el momento de servir las. Y ahora a disfrutar!
- Esta receta es ideal ahora, si quieres organizar una barbacoa con tus amigos y familiares. ¡La carne de cordero es muy típica en festividades y con esta receta te asegurarás un triunfo!



Chuleta de Cordero y Patata Gratinada

La combinación de chuleta y patata gratinada es una de las mejores recomendaciones para los amantes de carne de cordero y los que deseen consumir por primera vez o hacer parte de su dieta la carne de cordero

Ingredientes para dos personas



Carne de Cordero

- 1 chuleta de cordero
- 2 onzas de pan rallado
- 4 dientes de ajo
- 4 onzas de perejil picado
- Caldo de res
- Copita de vino blanco
- Tomillo
- Romero
- Aceite de oliva
- Mostaza



Patata Gratinada

- 1 libra de patata amarilla
- 16 onzas de nata espesa (crema)
- 4 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta



Preparación

Chuleta de Cordero

- En la chuleta de cordero limpie los costillares
- Selle los costillares con aceite de oliva bien caliente
- Adicione mostaza, tomillo y romero y cubra la corteza
- Voltee las costillas
- Cocine por 30 minutos a 350°F
- Es importante que después de la cocción se note un color rosado
- Al llegar al punto óptimo (color rosado), saque las chuletas del horno y retire la grasa del sartén
- Agregue:
 - 2 dientes de ajo
 - Tomillo
 - Vino blanco
 - Caldo de res a gusto
 - Dejarlo reducir

Patata Gratinada

- Pele las patata y corte en rodajas a 1/4 pulgada de espesor
- Coloque las patata en una bandeja para horno y adicione sal, pimienta, nuez moscada y ajo picado
- Agregue la nata espesa (crema) hasta cubrir las patatas
- Mezcle y verifique la sazón. Agregue sal, pimienta y nuez moscada de ser necesario
- Cocine por 30 minutos a 350°F
- Verifique la cocción con la punta de un cuchillo hasta que las patatas estén blanditas



Cordero a la Miel

El cordero es una carne tierna, suave y jugosa, que podemos prepararla en guisos, frita, a la plancha o al horno. En esta ocasión para nuestra receta hemos seleccionado una paletilla de un cordero joven, combinado con el toque meloso de la miel que le aportará un sabor y color especial a nuestro asado

Ingredientes

- Una paletilla de cordero de 3.5 libras
- 4 papas medianas
- Un vaso de oporto
- Medio vaso de vino blanco
- 1 vaso de agua, 6.75 onzas
- 3 cucharadas de miel
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- Una hoja de Laurel
- 1 ramita de romero fresco
- Aceite de oliva
- Sal



Preparación

- A la hora de comprar o adquirir el cordero le solicita al carnicero que corte (o deje bien marcados los cortes) la paletilla en 4 pedazos
- El primer paso es precalentar el horno a 180°F
- En una taza vierta medio vaso de vino blanco dos cucharadas de aceite de oliva y agregue los dientes de ajo, el perejil y el laurel bien picaditos. Mezcle bien con una cuchara los ingredientes
- Agregue sal a la paletilla a gusto y con la ayuda de una brocha o una cuchara vierta uniformemente la paletilla con la mezcla anterior
- Coloque el cordero en una bandeja para horno en posición central, vierta el vaso con agua y cocine a 180°F durante 15 minutos. Después de los 15 minutos voltee el cordero y agregue mas de la mezcla ya preparada
- Cocine el cordero por otros 15 minutos a la misma temperatura
- Corrobore que la base del a fuente tenga líquido, para que no se seque la carne
- Las papas peladas y lavadas deben cortarse en rodajas de medio centímetro y freírse en aceite caliente por 5 minutos con la intención de que queden medio hechas, ya que luego terminarán de cocinarse en el tiempo de horneado. Las retiramos de la sartén y reservamos en un recipiente con papel absorbente de cocina para que pierdan todo el aceite
- Salsa con miel: En una cacerola pequeña vierta el vaso de oporto, caliente a fuego medio y al calentar añada las cucharadas de miel. Remueva para que se mezclen bien y apague el fuego
- En este momento el cordero ya lleva 30 minutos de horneado. Colocamos las papas en la fuente de horno, le damos la vuelta de nuevo a las piezas de cordero y las regamos con la salsa de miel. incorporamos la ramita fresca de romero y continuamos horneando otros 15 minutos
- Pasado este tiempo, volvemos a regar la carne con la salsa de miel y horneamos los últimos 15 minutos
- Trascorrida una hora o tiempo de preparación el cordero debe presentar un color dorado y la piel debe tener un aspecto crujiente

