

Significa: la disfrutarán

¿Quién no se rinde ante un delicioso guiso de cordero a la cazuela?

¿Y ante unas sabrosas brochetas de cordero con patatas?

Tú lo sabes muy bien: la carne de cordero y cabrito es tan tierna y jugosa que resulta irresistible para cualquier paladar.

Puedes personalizar sus infinitos sabores, con las recetas más sofisticadas o con platos muy fáciles y rápidos de preparar.

Porque cualquier ocasión es buena para disfrutar de esta carne.



“mmm”

Nuestra carne de cordero y cabrito
significa muchísimo.



alimentación.es
Saber más para comer mejor



alimentación.es
Saber más para comer mejor



Significa: muy nuestra

La carne de cordero y cabrito, desde siempre, ha estado presente en nuestras mesas. Forma parte de nuestras tradiciones y de la historia culinaria de nuestro pueblo. En la mayoría de provincias de España se produce carne de ovino o de caprino. Por ello, este tipo de carne está muy unida a la cultura gastronómica de nuestro país.

Significa: futuro

Más allá de su exquisito sabor, la carne de cordero y cabrito significa mucho para todos. Porque el sector ovino y caprino es fuente de trabajo y progreso, y favorece el desarrollo de muchas zonas rurales.

Significa: éxito para todos

La carne de cordero y cabrito es un valor seguro que garantiza el éxito de tus menús. Es una carne sabrosa que permite una gran variedad de recetas y presentaciones.

Cualquier ocasión es buena para disfrutar de la carne de cordero y cabrito.

IDEAS PARA RECETAS DE CORDERO Y CABRITO

Ideas para menús de cocktail

- Croquetas de cabrito con queso de cabra.
- Empanadillas de cordero.
- Chuletitas de cordero empanadas.
- Brochetas de cordero marinado con hierbas aromáticas.
- Bolitas de cordero con salsa de menta.
- Brochetas de cordero con dátiles y menta.

Ideas para menús del día

- Costillas de cabrito, con patatas asadas.
- Arroz con verduras y cordero.
- Albóndigas de cordero con puré de patatas.
- Pata de cabrito al horno.
- Cordero al chilindrón con salsa romero.



- Estofado de cordero a las finas hierbas.
- Costillas de cordero a la parrilla con alioli y cebollas.
- Caldereta de cordero.
- Cordero con mermelada de hinojo y cebolla.
- Lomo de cordero caramelizado.

Ideas para momentos especiales

- Cordero asado con mouse de alioli, patatas a las finas hierbas y crujiente de ajo.
- Costillar de cabrito con salsa de menta y bananas de sésamo.
- Pierna de cordero con tartaletas de hojaldre.
- Solomillo de cordero trufado al hojaldre.
- Chuletas de cordero con berenjenas.
- Pierna de cordero con salsa agridulce.
- Pierna de cordero rellena con guarnición de manzana.
- Pierna deshuesada de cordero asada a la antigua con patatas a la crema.