

# Recetas con Carne de Vacuno para sorprender estas Navidades

La deliciosa Carne de Vacuno se reivindica para protagonizar tus menús de Nochebuena, Navidad o Día de Reyes. Un alimento que responde a los parámetros más exigentes (Modelo de Producción Europeo) y garantiza la máxima calidad “de la granja a la mesa”

**PROVACUNO propone, en el marco de la campaña “Hazte Vaquero”, recetas con la que se acierta siempre y perfecta para nuestro menú de esta Navidad: Solomillo Wellington tradicional con chalotas, champiñón y foie. O canelones rellenos... [¡Para chuparse los dedos!](#)**

Dic 2020.- En Nochebuena, Navidad o el Día de Reyes no puede faltar un producto de primera calidad como es la Carne de Vacuno, cuya versatilidad desde el punto de vista gastronómico permite realizar una gran variedad de recetas con las que sorprender a tus invitados.

El abanico de sus cualidades y la variedad de texturas y sabores de cada corte se extienden desde una carne de color “rosado”, con **más ternera, jugosidad, poca grasa y digestibilidad**, procedente de animales con edades de entre menos de un año y 24 meses, hasta carnes rojas y sabrosas a partir de vacuno mayor de dos años.



¿Sabías que la Carne de Vacuno en Europa se diferencia de las procedentes de terceros países en la diversidad de sus razas, en las Indicaciones Geográficas Protegidas, en la variedad de formatos y, sobre todo, en la producción y comercialización de carne de animales más jóvenes, alimentados con cereales y oleaginosas de alto valor nutritivo? Este producto gourmet pero asequible se integra dentro del Modelo de Producción Europeo que garantiza la mejor garantía *de la granja a la mesa*. La trazabilidad permite seguir el rastro de un alimento en todo momento para garantizar productos sanos, seguros y de calidad. La etiqueta otorga plenas garantías de información y transparencia al consumidor. En nuestros mercados contamos con un alimento de la que puedes confiar.

Además, elegir Carne de Vacuno significa apoyar a miles de productores locales que cuidan el paisaje y mantienen el tejido rural y sus ecosistemas modelados por el hombre durante siglos, en momentos tan complicados derivados de la actual coyuntura. Un revulsivo para luchar contra la despoblación.

En el ámbito gastronómico, la **Carne de Vacuno** es un alimento imprescindible e insustituible en los fogones de millones de hogares, y máximo protagonista de la nueva campaña “Hazte Vaquero”, impulsada por la **Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno (Provacuno)** con apoyo de la **Unión Europea (UE)** para informar con transparencia sobre este producto, que cumple los más estándares más exigentes del mundo en **seguridad alimentaria, trazabilidad, respeto al medioambiente y bienestar animal**. Y con **desperdicio cero** porque se aprovecha en su integridad.

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFEA), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene

Desde las recetas clásicas de toda la vida hasta las últimas tendencias de vanguardia, acompañadas con saludables verduras. Encontramos un formato para cada comensal con el que siempre acertarás.

**Canelones rellenos de ternera; Fricandó; Lomo a la sal Tataki de lomo bajo; Láminas de solomillo y suero de cebolletas; Aliño de lomo; Embutido de lengua con mostaza y alcaparras; Solomillo de buey adobado con consomé de rabo de vaca y encurtidos; y Carrillera de ternera estofada con vino tinto y champiñones....** Existen mil y una recetas con Carne de Vacuno, que puedes descubrir [AQUÍ](#).

## ¿Qué tal un “SOLOMILLO WELLINTONG”? Un clásico navideño

No podría faltar el exquisito solomillo Wellington, uno de los cortes de carne más apreciados que se sitúa en la cara interna del lomo bajo, acompañado de un picadillo elaborado con champiñones, chalotas y cebollas, una exquisita fusión.

Ingredientes 6 personas

- 1 kg Solomillo de ternera en una sola pieza
- 4 chalotas
- 600 gr Champiñones
- 15 ml Nata líquida para cocinar
- 15 ml Salsa Worcestershire
- 50 g de paté de foie
- 1 masa filo lámina
- 1 hojaldre lámina rectangular
- 1 huevo batido 1
- 45 ml de aceite de oliva virgen extra
- Mostaza de Dijon
- Tomillo seco
- Sal y pimienta negra molida



## Preparación

- Preparamos la duxelle con la que envolver el solomillo. Picamos las chalotas. Limpiamos los champiñones de posibles restos de tierra y picamos. Calentamos el aceite en una sartén y pochamos la chalota. Cuando esté tierna añadimos los champiñones, salpimentamos y rehogamos hasta que no quede nada de jugo. Añadimos la nata líquida, la salsa Worcestershire, cocemos un par de minutos, retiramos y dejamos enfriar.
- Salpimentamos el solomillo. Calentamos una plancha o sartén grande, añadimos un poco de aceite y sellamos el solomillo a fuego fuerte por todos sus lados. Retiramos.
- Cuando el solomillo y la duxelle estén fríos procedemos con la receta. Extendemos una o dos láminas de masa filo en la mesa de trabajo y, sobre ella, extendemos la duxelle, el paté de foie en trocitos y espolvoreamos con tomillo.
- Untamos el solomillo con una capa fina de mostaza y lo colocamos en un lado. Envolvemos con la masa filo, recortando el sobrante de los laterales.

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFEA), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene

- Extendemos el hojaldre sobre una hoja de papel sulfurizado y colocamos encima el solomillo. Envolvemos, dejando la unión del hojaldre en la parte inferior y cerrando los lados, para lo que nos ayudamos de huevo batido. Pincelamos toda la superficie del hojaldre con huevo batido (si nos sobra hojaldre podemos decorar con tiras).
- Transferimos el solomillo a una bandeja de horno. Cocemos durante 30-40 minutos (dependiendo del punto que queramos dar a la carne) en el horno, precalentado a 210°C, colocando la bandeja en la parte inferior del mismo. De esta manera la unión del hojaldre se sellará rápidamente. Dejamos reposar 10 minutos antes de cortar y servir.

### Cocina de aprovechamiento: “CANELONES RELLENOS CON CARNE DE VACUNO”

¡No hay Navidad sin canelones de Carne de Vacuno! Una de las famosas recetas de aprovechamiento y seguramente una de las que más disfrutamos. Estos canelones de Navidad con carne... ¡no dejarán a nadie indiferente!

#### Ingredientes

- 12 láminas de pasta para canelones
- 300 g de carne picada
- 1 cebolla
- Apio una ramita
- 20 g de mantequilla
- 2 zanahorias
- salsa de tomate
- 200 ml de vino tinto
- 200 ml de caldo de carne
- Pimiento verde italiano
- Hierbas provenzales al gusto
- Orégano seco al gusto
- 500 ml de salsa bechamel
- Queso Parmesano al gusto
- Sal y pimienta al gusto



#### Preparación

- Necesitaremos tomate frito casero, bechamel y salsa tipo boloñesa de carne picada. Pero vamos por partes. Comenzaremos preparando la salsa de carne que aportará el sabor y la alegría a estos canelones y que es la que tarda más en hacerse.
- En una sartén derretimos la mantequilla, añadimos un poco de aceite de oliva y freímos la cebolla junto a la zanahoria, el apio y el pimiento verde. Muy picados. Cuando la cebolla empiece a cambiar de color, añadimos la carne picada y la removemos integrando bien todos los ingredientes. Salpimentamos.

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFEA), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene

- Añadimos el vaso de vino y dejamos que evapore hasta la mitad, incorporando entonces el tomate triturado, las hierbas aromáticas y el caldo de carne. Dejaremos que se cocine a fuego lento durante unos 35 minutos. En ese tiempo sólo hay que remover *de cuando en cuando*, por lo que aprovechamos para preparar una salsa bechamel no muy espesa, dejar la pasta de los canelones en remojo en agua caliente para poder moldearlos y precalentar el horno a 180º.
- Sobre un paño de cocina limpio extendemos los canelones ya reblandecidos y los rellenamos con una cucharada de nuestra salsa de carne especial y los vamos colocando en una fuente de horno cuya base habremos cubierto con 3 cucharadas de tomate frito para que no se nos peguen.
- Cuando hayamos colocado todos los canelones, los cubrimos con la salsa bechamel y los espolvoreamos con queso parmesano rallado. Se puede hacer un dibujo con tomate frito para saber dónde está la división de las dos filas de canelones porque después de hornear se hace complicado encontrarla y podemos romperlos al servir. Tras diez minutos horneando con calor arriba y abajo, los gratinamos a 225º durante 4 minutos y los llevamos a la mesa.

DESCUBRE MÁS RECETAS [AQUÍ](#)

### La campaña “Hazte Vaquero”

La **Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno Española** y la **UE** ha lanzado “**Hazte Vaquero**”, de tres años de **duración** (2020-2023) para reforzar el conocimiento y la competitividad del sector, con una inversión de **4,5 millones de euros, cofinanciados al 80 % por la UE**. Con 130.153 granjas, 5,8 millones de cabezas, 238 industrias de sacrificio y 695.940 toneladas al año por valor de 3.010 millones de euros, el vacuno ocupa el tercer puesto en el sector ganadero en términos económicos en España y es el quinto mayor productor de la UE.

***PROVACUNO es la Organización Interprofesional Agroalimentaria de la Carne de Vacuno, entidad de carácter privado, sin ánimo de lucro y de ámbito nacional, integrada por las principales organizaciones del sector productor y del sector de la transformación/comercialización para la defensa de los intereses del sector de carne de vacuno, lugar de encuentro y foro de debate para la mejora de la situación de la cadena alimentaria sectorial. Más información en <http://www.provacuno.es/>***

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFEA), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene