



Lomito completo de cordero

siempre una buena opción!



Para 3 personas

Lomo



Ingredientes

Sandwich

- › 1 lomo de cordero
- › 2 panes para lomito
- › Lechuga y tomate
- › 2 huevos fritos
- › 50 g de jamón
- › 50 g de queso

Salsa

- › 100 ml de mayonesa
- › Salsa picante c/n
- › 50 g de mostaza

#Cordero Argentino

Preparación

Limpiar el lomo, desgrasar bien y porcionar. Para cocinar disponer de un grill o plancha bien caliente. Salpimentar y cocinar 2 a 3 minutos por lado según el punto de la carne deseado.

Salsa

Mezclar la mayonesa, la mostaza y la salsa picante. Reservar.

Presentación

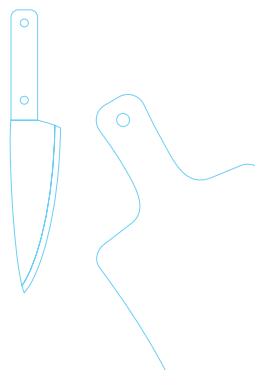
Con la carne ya lista proceder a armar el lomito. Colocar el pan y salsear. Agregar la lechuga y el tomate, la carne, jamón y queso y por último el huevo frito.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



› *Cocinar con productos de la zona, como carne de cordero criado en la provincia de Buenos Aires, nos garantiza un producto sustentable, amigable con el ambiente y en este caso, un tipo de crianza libre en el campo, un ser que vivió y se crió libre en el campo, al lado de su madre, alimentado a base de leche materna y pasturas.*



Paco Almeida

Es un cocinero y periodista oriundo de San Carlos de Bariloche. Su pasión por la cocina y los viajes lo llevaron a recorrer el mundo: Canadá, Nueva Zelanda, Costa Rica y México son algunos de los destinos donde vivió y se desempeñó en gastronomía.

Actualmente reside en Bs As, donde trabaja en el Canal Net Tv y cocina todos los días en los programas *Como Todo* y *Cuestión de Peso*.

Si bien se destaca por ser un cocinero muy versátil, se especializa en parrilla, carne de cordero y alimentación saludable. A todo esto, se suma un perfil muy activo en redes sociales, donde sube contenidos y recetas sencillas con un toque gourmet.

Río Negro
San Carlos de Bariloche



Bifes de cordero a la criolla

siempre una buena opción!

Para 3 personas

Costeleta de lomo
o Chuleta de pierna

Ingredientes

- › 2 bifes de cordero de costeleta de lomo o chuleta de pierna
- › 1 cebolla
- › 1 morrón
- › 2 verdes
- › 3 papas
- › 500 ml de salsa de tomate
- › Arvejas c/n



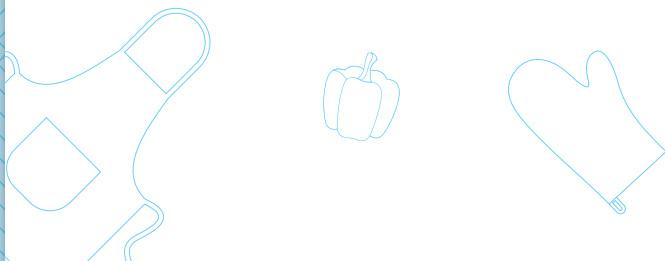
Preparación

Sellar los bifes sobre una sartén bien caliente, de ambos lados. Reservar.

Sobre la misma sartén sumar los vegetales, sudar bien por 15 minutos. Salpimentar. Sumar la salsa de tomate, las papas y por último la carne.

Cocinar a olla destapada por 15/20 minutos.

Servir acompañado con arvejas frescas.



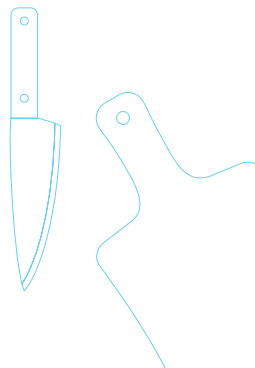
#Cordero
Argentino



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



› *Cocinar con productos de la zona, como carne de cordero criado en la provincia de Buenos Aires, nos garantiza un producto sustentable, amigable con el ambiente y en este caso, un tipo de crianza libre en el campo, un ser que vivió y se crió libre en el campo, al lado de su madre, alimentado a base de leche materna y pasturas.*



Paco Almeida

Es un cocinero y periodista oriundo de San Carlos de Bariloche. Su pasión por la cocina y los viajes lo llevaron a recorrer el mundo: Canadá, Nueva Zelanda, Costa Rica y México son algunos de los destinos donde vivió y se desempeñó en gastronomía.

Actualmente reside en Bs As, donde trabaja en el Canal Net Tv y cocina todos los días en los programas *Como Todo* y *Cuestión de Peso*.

Si bien se destaca por ser un cocinero muy versátil, se especializa en parrilla, carne de cordero y alimentación saludable. A todo esto, se suma un perfil muy activo en redes sociales, donde sube contenidos y recetas sencillas con un toque gourmet.

Río Negro
San Carlos de Bariloche





Pastel de papa y cordero

siempre una buena opción!



Para 6 personas

Carne picada

Ingredientes

- › 1½ kg de carne picada de cordero
- › 1 kg cebolla cortada en cubos
- › 300 g de pimiento Morrón
- › 1 cda. de ajo
- › Sal a gusto
- › 2 cdas. de orégano
- › 2 cdas. de pimentón
- › 1 cda. de ají molido
- › ½ cda. pimienta
- › 7 hojas de albahaca fresca
- › 6 cebollitas de verdeo
- › 50 ml de aceite
- › 150 ml de vino blanco
- › 2 kg de papa
- › 200 g de queso reggianito
- › 100 g de manteca
- › 3 huevos
- › 100 g de aceitunas negras



#Cordero Argentino

Preparación

En la cacerola, cocinar lentamente la cebolla hasta transparentar, incorporar el ajo y las especias. Luego el cordero. Cocer hasta que cambie su color. Incorporar el vino y cocinar a fuego lento durante 30 minutos.

Retirar del fuego e incorporar el verdeo y la albahaca, Ratificar con sal y pimienta.

Con las papas, el queso, la manteca, sal y pimienta hacer un puré.

Armar el pastel, llevar al horno y servir con huevos y aceitunas negras.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



Pablo Roganovich

Actualmente chef ejecutivo en Milena, Mulata restaurante bar. Comenzó en cocina en el año 1998 en *Poet Gastronomía* (Rosario, Santa Fe). En el 2000, trabajó en Alvear Palace Hotel, con Alvino Acosta, en la Ciudad Autónoma de Bs. As. En 2003 montó su primer restaurante *Carpaccio*, de cocina italiana con recetas de autor. En 2006, vivió en Merlo, San Luis, con la idea de experimentar culturas gastronómicas regionales.

Luego armó su segundo proyecto, el restaurante Milena cocina y eventos. Hoy en Colón, Buenos Aires.

Trabajó dos años en Brasil con productos regionales, cocina brasilera fusionada con técnicas de cocina mediterránea. Y con cuartos de cordero y algunos cortes especiales.

En 2018 fue cocinero en *Astrid y Gastón* en Lima, Perú. Cocina también en distintas ciudades como Rosario, San Luis y Buenos Aires.

Buenos Aires
Colón



Taco de cordero con crema agria

¡siempre una buena opción!



Para 4 personas

Cuadril sin hueso



Ingredientes

Relleno

- › 800 g de cuadril sin hueso
- › 1 cebolla morada grande
- › 1 morrón verde, rojo y amarillo, (uno de cada uno)
- › 1 limón
- › 1 diente de ajo
- › Tomillo y orégano fresco
- › Sal y pimienta a gusto

Masa

- › 400 g de harina 0000 (puede ser integral, agregar semillas o salvado)
- › 1 cda. de grasa de cordero
- › 1 cdita. de sal
- › 200 ml de agua

Crema agria

- › 200 g de queso crema
- › Menta fresca
- › 1 limón
- › Sal y pimienta a gusto

#Cordero Argentino

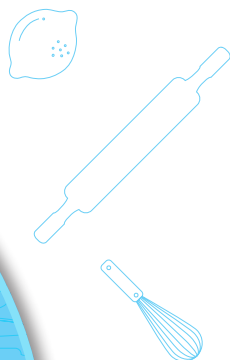
Preparación

Relleno

Cortar en tiras la carne de cordero, marinarla con ajo picado, las hierbas y el jugo de un limón. Dejar reposar en la heladera dos horas. Cortar la cebolla y los marrones en tira y reservar.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



Masa

Formar una corona con la harina, incorporar en el centro la sal y la grasa, agregar de a poco el agua y formar la masa. Amasar hasta que pierda la textura rugosa y quede lisa. Dejar reposar media hora. Luego cortar bollos de 40 o 50 gramos, estirar y cocinar. Una vez listas las tortillas de harina retirar la carne de cordero, escurrir bien y cocinar en un sartén o plancha bien caliente. Luego agregar las verduras. Rellenar las tortillas. (Opcional: servir con rúcula y tomates cherry).

Crema agria

Agregar el jugo de un limón al queso crema, la menta, sal y pimienta. Mezclar bien y salsear el taco.



Beltrán Medrano

Profesional gastronómico, graduado en el Instituto IAG, apasionado por la gastronomía, con experiencia en diferentes áreas de la misma, altamente capacitado y en búsqueda de perfeccionamiento constante.

Se caracteriza por una carismática cocina creativa donde fluye la capacidad de incorporar nuevos productos y la precisión técnica.

Hace más de 7 años es docente en el Instituto Gastronómico de las Américas de las carreras de Cocinero Profesional y Cocina Internacional y recientemente de la Universidad Nacional de Entre Ríos en la carrera de Tecnicatura en Gestión Gastronómica.

Entre Ríos

