

# El corte de carne económico y sabroso que va perfecto para pastel de papas y empanadas

13/06/2024



Dentro del amplio abanico de opciones de **carne** que se despliegan en la carnicería, se puede encontrar un **corte sabroso** que no se habitúa a consumir y cuyas virtudes no alcanzaron el reconocimiento que merece. En tanto, es uno de los más **económicos** y es ideal para picar y preparar

en **hamburguesas**, así como también queda perfecto en rellenos de **empanadas y pastel de papa**.

Este **corte vacuno** actualmente se puede conseguir a **\$3.400 el kilo**, con lo cual, se destaca por ser de los pocos **accesibles** que mantienen un precio «cuidado». En esa línea, en este momento tan complejo para la economía del hogar conviene «stockearse» de este producto para preparar comidas contundentes aptas para el frío.

El nombre de esta alternativa económica es **azotillo**, un corte popular que con un buen tiempo de cocción queda delicioso y tierno. Aporta mucho sabor a las comidas y suele ser utilizado en comidas más otoñales o invernales, pero también se puede picar y reemplazar la carne picada para hacer hamburguesas o hasta para hacerlo a la pizza como el matambre.

## **Qué es el azotillo y cómo se puede aprovechar su sabor**

El azotillo es un corte que proviene del cuarto delantero de la vaca, ubicado en la zona cercana al cuello. Reemplaza tranquilamente al matambre ya que es muy similar en textura y preparación, igualmente, requiere de una cocción un poco más larga que el primero, sumergido en leche hasta su hervor.

En este sentido, es un corte popular en este país debido a que es riquísimo para hacer en pastel de papa y empanadas, comidas tradicionales del suelo argentino. También sirve para hacer carne picada y preparar hamburguesas o albóndigas con tuco, que en este último caso funciona aún mejor en tanto requiere de un tiempo más largo de cocción.

## **Receta de empanadas de azotillo**

### **Ingredientes**

- 1 litro de leche
- 1/2 kg Azotillo
- 1/2 Morrón rojo
- 2 Cebollas
- 1 Cebolla de verdeo
- 4 huevos
- Sal, pimienta, pimentón y comino

### **Paso a paso**

1) En una olla colocar cuatro tazas de leche, sal y pimienta. Sumergir la carne y dejar hervir ahí por dos horas y media aproximadamente. La leche hará que la carne quede mucho más tierna como una «mantequita».

2) Luego de ese tiempo, retirar y cortar en cubitos muy chicos. Reservar.

3) Sofreír las cebollas y el morrón hasta que estén transparentes. Agregar la carne cortada en cubitos y sumar 1/4 taza de agua hasta que todo esté bien integrado. Condimentar.

4) Agregar huevo picado y una vez que está listo el relleno armar las empanadas. Cocinar en horno fuerte hasta que estén doradas.



# Receta de pastel de papa con azotillo

## Ingredientes

- 1 papa por persona
- 3 cebollas grandes
- 1 morrón
- 3 huevos
- Sal, pimienta, ajo en polvo
- 1/2 kilo de azotillo
- Manteca a gusto
- Nuez moscada

## Paso a paso

- 1) Hervir el azotillo en leche y retirar. Cortar en cuadraditos o desmechar.
- 2) Sofreír el morrón, la cebolla y agregar la carne. Condimentar y agregar huevo duro picado.
- 3) Hervir las papas hasta que estén tiernas y hacer un puré con un poquito de manteca, leche y nuez moscada.
- 4) Armar el pastel colocando una parte del puré como base, por arriba el relleno y otra capa de puré.
- 5) Llevar al horno hasta gratinar.



## Receta de azotillo a la pizza

### Ingredientes

- 1 kilo de azotillo
- 2 cajas de puré de tomate
- Sal, pimienta y pimentón
- Muzarella
- 1 cebolla grande

- 1 morrón
- 1 tomate

### **Paso a paso**

1) Precalentar el horno a 180°C.

2) Sacarle los excesos de grasa a la carne sin eliminarla por completo. Hervirla en leche por aproximadamente dos horas. Retirar y reservar.

3) Salpimentar la carne a gusto y ponerle un poco de aceite (en lo posible oliva) por encima.

4) Colocar la carne en una placa de horno y cocinar por una hora a fuego fuerte. Sacar y esparcir la salsa de tomate por encima, el queso, la cebolla en rodajas y mandar a horno de nuevo hasta que gratine.

5) Retirar y colocar tomate por encima. ¡Listo!

