

Recetas deliciosas con el corte de carne barato que es especial para puchero, estofados y guisos

04/07/2024



Dentro del despliegue de productos de carnicería, se destaca un corte de carne poco popular y súper económico que sirve para hacer platos típicos de invierno, calentitos y deliciosos. Se trata de un tipo de carne vacuna que queda muy bien en preparaciones como puchero, estofado, guisos y hasta para hacer sopas.

Este corte de carne no adquirió el reconocimiento suficiente, pero es una de las mejores opciones para utilizar al momento de cocinar ese tipo de comidas aptas para combatir el **frío**. No solo sale **tierno y sabroso**, sino que también es **barato** y es muy fácil encontrarla en los comercios.

En ese sentido, en este momento en que la economía de los

argentinos y las argentinas está tan frágil se hace necesario encontrar otras alternativas para comer rico y cuidar el bolsillo en el camino. Y por eso, este corte de carne llamado **chiquizuela** es especial, en tanto, en comidas de cacerola genera saciedad y queda delicioso.

Corte de carne barato: qué es la chiquizuela y a qué precio está en el mercado

La chiquizuela es la parte que está detrás de la bola de lomo, el hueso cartilaginoso que contiene un poco de carne. Se trata de la rótula del animal, que se emplea usualmente en sopas, caldos y guisos para dar consistencia.

Actualmente, en supermercados y en carnicerías el valor de la chiquizuela no supera los \$3.400 y eso la convierte en uno de los productos bovinos más accesibles del rubro, junto a otras opciones como la falda, el azotillo, el osobuco y la carnaza.

En esa línea, es un producto que sirve idealmente para preparar comidas de tradicionales de invierno: tanto guisos y estofados como puchero y sopas.

Cómo se prepara la chiquizuela: recetas fáciles y aptas para combatir el frío

Receta de puchero con chiquizuela

Ingredientes:

- 4 huesos osobuco
- 1 chiquizuela
- 2 papas medianas
- 1 batata grande

2 zanahorias

2 rodajas calabaza de 2 cm

2 choclos

Verdurita: puerro, apio y cebolla de verdeo a gusto

2 tazas de caldo

Mostaza, mayonesa, sal, aceite a gusto

Paso a paso:

1) Hervir el caldo de verduras y colocar la carne para que se cocine a fuego mínimo por 20 minutos con la tapa puesta.

2) Destapar la olla y colocar las verduras, la papa, la batata y zanahoria cortadas en porciones grandes.

3) Agregar los choclos enteros.

4) Dejar cocinar entre 30 y 60 minutos aproximadamente, hasta que ambas carnes estén bien tiernas.



Receta de sopa con chiquizuela

Ingredientes:

- 2 ramas apio
- 1 cebolla mediana
- 2 zanahorias
- 1 tomate súper maduro mejor
- 1 papa
- 2 rodajas calabaza
- 1/2 kg chiquizuela (o algún hueso para darle sabor)
- 1 diente ajo
- Algunas hojas de espinaca o acelga
- Comino, paprika, sal y pimienta

Paso a paso:

- 1) Cortar la zanahoria en bastones, la papa y la calabaza en cubitos y reservar mientras se pica la cebolla, el tomate y el apio.
- 2) Calentar aceite en una olla y dorar la cebolla, el ajo y el apio. Cuando estén transparentes, agregar la chiquizuela.
- 3) Cuando se dore la carne, sumar 2,5 litros de agua, zanahoria, el tomate y la espinaca.
- 4) Condimentar y dejar cocinar a fuego medio por 45 minutos.
- 5) Pasado ese tiempo, agregar el resto de los ingredientes y agua si hace falta. Dejar a fuego medio hasta que la carne se desprenda del hueso y servir calentita.



Locro criollo con chiquizuela

Ingredientes:

- 2 patitas de cerdo
- 1 kg cuerito de cerdo
- 3/4 kg pechito de cerdo
- 3/4 kg falda de carne vacuna
- 1 chiquizuela
- 2 chorizos colorados secos
- 2 chorizos blancos
- 1 zapallo kabuchi
- 1 1/2 taza porotos payares
- 1/4 kg maíz blanco
- 5 litros de agua aproximadamente
- Salsa picante
- 12 cebollitas de verdeo
- 100 grs grasa vacuna
- 1 cdita sal gruesa
- 1 cda pimienta
- 1 cda pimentón
- 1 cda ají molido

Paso a paso:

1) Dejar en romojo una noche antes de cocinar el locro los porotos y el maíz.

2) Al otro día, agregar cortar los chorizos, la panceta, los vegetales y la carne.

3) En un fondo con aceite, sellar las carnes. Agregar la cebolla y rehogar en ese mismo fondo.

4) Agregar agua, las verduras menos el zapallo, el maíz y los porotos. Dejar cocinar mínimo 30 minutos.

5) Agregar el zapallo y cocinar hasta que esté totalmente desintegrado.

6) Hacer la salsa salteando la cebolla de verdeo. Una vez cocida, agregar el puré de tomates y los condimentos.

7) Servir en cazuela con un poco de salsa picante por encima.



Fuente: Crónica