

Un corte de carne económico y versátil que te va a salvar cualquier comida

11/08/2024



El fin de semana se presenta como una oportunidad ideal para reunirse con la familia o amigos, por ello no hay mejor opción que esperarlos con una rica comida que sacie la ansiedad y sea digno de chuparse los dedos del riquísimo sabor. Sin embargo, si contás con poco presupuesto y necesitas una alternativa que sea rendidora, los menús se acortan.

Si aún no sabes que cocinar y estás combatiendo esta “difícil” lucha culinaria, te presentamos un corte de carne de cerdo que es “poco conocida” que mantiene una excelente relación precio-calidad y tiene un sabor espectacular. Además, se destaca que cuenta con tal versatilidad que lo podés realizar en todo tipo de cocción (parrilla, olla u horno).

¿Cuál es el corte de carne que se caracteriza por su cómodo precio y versatilidad?

Como es sabido, el cerdo fue cobrando mucha relevancia en el mercado frigorífico de Argentina, de hecho, muchos cortes vacunos tienen su propia versión porcina. Por este motivo, en esta oportunidad, te queremos presentar **la tortugueta**, un corte ubicado en la región de la pierna que limita con la nalga y la bola de lomo del chancho.

Gracias a su buena ubicación, esta pieza contiene **muy poco tenor graso, no tiene huesos ni cartílagos y su sabor es sumamente rico e incluso intenso**. De hecho, sus características únicas lo convierten en una alternativa versátil que se adapta a cocciones en parrillas, cacerola u horno. Además, la podés realizar tanto rellena como en filetes/churrascos o bifecitos si preferís hacer milanesas o algún salteado con verduritas.

Por otro lado, la tortugueta de cerdo tiene una excelente relación precio-calidad, ya que **su valor en carnicerías barriales no supera los \$3500 y en supermercados la podés encontrar por menos de \$4000**, aunque si tenés en cuenta las promociones vigentes con billeteras virtuales como Cuenta DNI, te costará aún menos de lo establecido.

3 recetas con tortugueta de cerdo que son para chuparse los dedos:

1- Tortugueta a la olla:

Los ingredientes que necesitas:

- 1 tortugueta de cerdo (más o menos 1,5 kg).

- 1 zanahoria.
- 1 trozo de zapallo anco.
- 1 puerro.
- 3 cebollas.
- 3 dientes de ajo.
- 1 morón verde.
- 1 tomate.
- 1 taza caldo.
- $\frac{1}{2}$ Morrón rojo
- Orégano.
- Tomillo (opcional).
- 1 cucharadita de ají molido.
- Sal.
- Pimienta
- Aceite de oliva o girasol.

Paso a paso de la preparación:

- En una olla, colocamos el aceite y dejamos que se caliente. Mientras tanto, cortamos los ajíes/morrones en cubos, la zanahoria en láminas y el zapallo anco en cubitos, agregamos las verduras en el recipiente de cocción y dejamos dorar. Luego de unos minutos, sumamos la cebolla y el puerro en juliana.
- Agregaremos el tomate cortado en tamaño medio y dejando que se integren los sabores por unos segundos. Colocamos en este momento los ajos picados, tapamos y cocemos hasta que este todo bien doradito.
- Pasado unos minutos, incorporamos la tortuguita de cerdo en el centro y condimentamos con orégano, tomillo, ají molido, pimienta y sal. Cuando se selle el corte de un lado, damos vuelta y dejamos que se dore del otro. Dejamos a fuego medio-alto por unos 20-25 minutos.
- Colocamos el caldo casero o en cubo disuelto en agua. Continuamos la cocción por un lapso de tiempo de 1 hora más o hasta que este a punto la carne.

- Cuando esté bien cocido, cortamos en fetas, servimos en un plato y acompañamos por puré de papas rociado con la salsa del fondo de cocción o la guarnición que más te guste.



2- Tortuguita de cerdo rellena al horno:

Los ingredientes:

- Tortuguita de cerdo.
- Jamón/paleta o el fiambre que tengas.
- Queso tipo de máquina o mantecoso.
- Zanahoria.
- Huevos.
- Condimentos a gusto.

Pasos a seguir súper sencillos:

1. Tomamos el trozo de tortuguita de cerdo y la abrimos al medio. Si tenés un carnicero de confianza, podés pedirle a él que lo haga y así te evitas el paso. Salamos y condimentamos a gusto.
2. Rellenamos con tiritas de jamón y queso; Hervimos e incorporamos el huevo duro cortado en cubitos; y la zanahoria rallada.
3. Cerramos la carne con hilo o escarbadiantes. Volveos a condimentar a gusto y ponemos en una asadera apta para cocción al horno. Mandamos a cocinar por lo menos una hora. Esta preparación puede ser acompañada por todo tipo de guarnición.



3- Tortuguita de cerdo a la parrilla:

Ingredientes conocidos:

- Un trozo de tortuguita de cerdo.
- Sal gruesa o tipo parrillera.
- Mix de condimento para carnes.

- Limón.

Pasos sencillos:

1. Para empezar, en un recipiente, ponemos la carne de cerdo con una buena pizca de sal, mix de condimentos (ajo, ají molido, orégano, chimichurri, pimienta molida), y bastante jugo de limón. Asimismo, súmame un poco de la ralladura de la fruta para aumentar el sabor.
2. Prendemos el fuego en la parrilla, preferentemente a la mitad de la altura, y cuando está a temperatura media-alta, colocamos la tortuguita de cerdo. Cuando comenzamos a ver el jugo de la carne en la parte de arriba y notamos tibieza en la carne, damos vuelta y seguimos cocinando del otro lado.
3. Cuando el corte esté bien cocido por dentro y crocante por fuera, retiramos y servimos con una rica ensalada.



Fuente: Crónica