

Aragón a la mesa

# Cordero con carnet



# de identidad



MIGUEL A. MOSTEO ACHUTEGUI  
FOTOS: SANTIAGO CABELLO

Posiblemente el producto más singular dentro de la Comunidad Autónoma de Aragón sea el Ternasco. En cualquier lugar de Aragón su pronunciación lleva rápidamente al pensamiento unas costillas en la parrilla con una buena brasa de sarmientos. Es natural que

dicho manjar sea reconocido en esta tierra, puesto que este cordero de peso justo posee un sabor y una textura que lo diferencia de otras carnes. Su raza, raza aragonesa, como su alimentación y crianza lo hacen poseedor de una calificación que le otorga el consejo regulador del Ternasco de Aragón, certificación que asegura una alta calidad en una carne de cordero que no es semejante con lechazos de otras tierras o corderos pascuales de otras denominaciones, pues

las canales de peso de entre 8,5 y 11,5 kilos y su edad de menos de 90 días le hacen inigualable para la sabrosa cocina mediterránea.

Su despiece lo hace apto para cualquier plato o preparación, pues sus piezas como el costillar, las piernas o paletillas ofrecen la posibilidad de múltiples preparaciones para la restauración más tradicional o vanguardista, pero no podemos olvidar otras partes como los jarretes, cuello o tajos bajos (falda con hueso) que son merecedores de un buen lugar en la mesa.

Las últimas investigaciones de la facultad de veterinaria de la Universidad de Zaragoza, comparando diferentes corderos de otras denominaciones y nacionalidades, otorgan al Ternasco de Aragón virtudes culinarias claramente diferenciadas, así como un nivel de colesterol más bajo frente a otros corderos del mismo peso de otras razas.





### DENOMINACIÓN ESPECIFICA TERNASCO DE ARAGÓN

Este tipo de corderos se encuentra dentro de una denominación, controlada por el Consejo Regulador de la Denominación Específica Ternasco de Aragón, siendo esta la primera carne fresca que en España fue aceptada como Denominación Específica, amparada por la Diputación General de Aragón el 10 de julio de 1989.

El Ternasco de Aragón es un cordero joven, criado en Aragón con la particularidad de que procede de las razas autóctonas Rasa Aragonesa, Ojinegra y Roya Bilbilitana.

Para cumplir las condiciones marcadas por el consejo regulador tienen que cumplir diferentes requisitos como son: corderos sin distinción de sexo, que deben de pesar en el momento de su sacrificio entre 18 y 24 kilos, con una edad de entre 70 y 90 días. Referente a su alimentación, la cual aportara diferentes características organolépticas a la carne, tienen que tener los corderos un periodo de lactancia de 50 días y su alimentación constara de leche materna, paja blanca y cereales naturales. Su procedencia será de ganaderías inscritas en el Consejo Regulador.

### Garantía de origen

La identificación del Ternasco de Aragón es la garantía de calidad de dicha carne para lo cual se empiezan a identificar los corderos en las ganaderías mediante un crotal de plástico que le acompañará durante toda su vida. Posteriormente, en el matadero, se procede a

marcar las canales, que serán de un peso de entre 8,5 a 11,5 kilos, con un sello en que figuran las letras T.A. (Ternasco de Aragón) seguida con un numero de identificación en tinta indeleble en piernas, paletillas y costillar. Posteriormente se identificará en los puntos de venta teniendo que estar marcado el despiece y separado del resto de carnes de cordero en dicho punto de venta.

### Trazabilidad

La mayor garantía de calidad del Ternasco de Aragón lo da el proceso de control de trazabilidad que cumple la norma europea EN 45011. Esta norma vigila diferentes apartados empezando por la producción de corderos en las diferentes ganaderías registradas en el consejo regulador, que efectúan los veedores del Consejo en cumplimiento de las normas, atendiendo sobre todo al control de la raza e identificación mediante el crotal a cada cordero hasta su sacrificio, la lactancia de los corderos y la alimentación sólida, así como la ausencia de promotores y las condiciones generales de manejo. El control en los mataderos por veedores del consejo regulador es constante. Cada canal es examinada individualmente y se le otorga o no la certificación de Ternasco de Aragón dependiendo del cumplimiento de los

## Recetas de Nati Local

(Restaurante La Rebotica)

### PALETILLA ASADA

**Ingredientes:** 1 paletilla de ternasco de Aragón  
150 cl de vino blanco  
150 cl de vino rosado  
sal  
finas hierbas ( romero, tomillo, orégano)  
agua  
patatas

**Preparación:** Poner la paletilla al horno, con la piel hacia arriba, precalentado a 180 ° durante 10 minutos. Sacamos del horno y rociamos con vino blanco, añadimos sal, finas hierbas y \_ litro de agua al fondo del asador, damos la vuelta a la paletilla y volvemos a poner sal y finas hierbas, metemos al horno durante 20 minutos a 150°. Pasado ese tiempo sacamos del horno y rociamos con vino rosado, le damos la vuelta para que quede con la piel hacia arriba y añadimos agua para que quede jugo. Metemos al horno otros 20 minutos y comprobar si esta cocida a nuestro gusto. Se puede poner en el fondo unas patatas cortadas a rodajas previamente fritas durante 10 minutos.

**Presentación:** colocar la paletilla en una fuente acompañada de patatas panadera (cortadas a rodajas y fritas)



### BAJOS DE TERNASCO DE ARAGÓN CON ARROZ DE VERDURAS

**Ingredientes:** 2 tajos bajos o alcorzadizos de Ternasco de Aragón  
500 gr. de arroz de Aragón  
1 pimiento rojo pequeño  
1 berenjena pequeña  
1 calabacín pequeño  
2 zanahorias  
salsa de soja  
sal  
aceite de oliva virgen extra  
romero

**Preparación:** Hacemos el arroz al dente, lavamos, escurrimos y reservamos. Cortamos las verduras cuadraditos y las freímos por tandas en abundante aceite para que se doren pero no se cuezan demasiado, reservamos. En ese aceite freímos el tajo bajo cortado a dedos a fuego fuerte hasta que se dore, reservamos. En una sartén ponemos las verduras añadimos el arroz y un poco de aceite, lo refreímos y añadimos un poco de salsa de soja y espolvoreamos un poco de romero.

**Presentación:** poner en el centro del plato el arroz de la sartén y colocar encima el tajo bajo frito.



### FARDELES DE JARRETES Y CALLOS DE TERNASCO DE ARAGÓN

**Ingredientes:** 4 jarretes de ternasco de Aragón  
2 zanahorias  
1 cebolla  
1 hoja de laurel  
finas hierbas  
callos de ternasco de Aragón o en su defecto callos guisados  
100 cl. de vino blanco  
300 cl. de agua  
100 gr. de jamón cortado fino  
aceite de oliva virgen extra  
redaño  
sal

**Preparación:** Guisamos los jarretes poniéndolos en una olla con muy poco aceite para que se doren, retiramos y reservamos. Añadimos a la olla la cebolla y zanahoria cortada en trozos pequeños para que se sofrían. Volvemos a añadir los jarretes, el vino blanco, laurel, el agua, una cucharadita de sal y las finas hierbas, poner a hervir durante 40 minutos añadiendo agua cuando sea necesario. Deshuesar la carne de los jarretes, partirla en taquitos y mezclar con los callos y el jamón, poner en los trozos de redaño dos cucharadas y envolver, meter al horno a 180° durante diez minutos. Triturar la salsa de los jarretes añadiéndola a los fardeles, dejándolos otros 10 minutos en el horno.

**Presentación:** Poner champiñones, cebollas asadas o patatas fritas junto a los fardeles y un poquito de salsa.





exigentes criterios de calificación. Una vez otorgada la calificación una etiqueta con un código de barras -que incluye la información relativa a la canal como el peso, día del sacrificio, calificación, sexo, y comercial a la que pertenece- acompañará a la canal hasta el despiece en el punto de venta.

### Despiece del Ternasco de Aragón

**Paletillas o espalda:** Mejor parte para asados hecha con patatas a lo pobre (cocinando las patatas de lecho en el asado, empapándose de los caldos de la cocción del ternasco asado).

**Lomo o costillar:** Especialmente indicado para la brasa (de sarmientos de buenas cepas) en costillitas, la parte sin hueso son de badal, muy apreciadas por los buenos comedores.

**Pierna:** Buena pieza para plancha o guisada, en chuletas, trozos o deshuesada para rellenar. La parte inferior es el jarrete que guisada, en especial con alcachofas de la ribera del Ebro, es un plato muy solicitado en las mesas de Aragón.

**Cuello y falda:** Carnes ideales para calderetas y platos contundentes. La falda con hueso, llamada tajo bajo o alcorzadizo, es en el Ternasco de Aragón donde se dignifica como asado. Los comensales quedarán encantados por lo crujiente y gustosos por la búsqueda entre los huesecillos.

**Menudencias:** Partes como las cabezas, las manitas o tripas se convierten en inmejorables platos tradicionales -madejas- y también muy actualizados en las nuevas tendencias de la cocina aragonesa.

### EL DNI DEL TERNASCO DE ARAGÓN

Independientemente de las marcas con tinta indeleble con la siglas TA que llevan las canales en paletillas, piernas y costillares de los corderos que han obtenido la calificación de Ternasco de Aragón, su carne se distingue rápidamente por su color sonrosado, obtenido gracias a la alimentación de los corderos a base de leche materna y cereales naturales junto con paja blanca, no pudiendo pastar al aire libre pues su carne enrojece y cambia de sabor.

Su terneza se consigue al sacrificarlo en el momento idóneo, tanto en tiempo (no superior a noventa días) como en peso (canales de entre 8,5 a 11,5 kilos) siendo otra característica de estos la jugosidad y su delicado sabor.

Todo ello no sería así si la raza de corderos no fuera la autóctona Rasa Aragonesa, base fundamental de la calidad y singularidad de la carne del Ternasco de Aragón.