

Comida italiana

La comida italiana que se destaca por explotar al máximo el sabor de la carne, puede ser aún más deliciosa con el uso del “Wagyu”. Puede usarse en trozos grandes y de manera amplia, formando variadas formas.

■ Conversión de cantidades 1cm=0.39inch / 100g=3.5oz / 1kg=35oz / 1 cucharita=0.1pt / 1 cucharada=0.3pt / 100?=212F

★=es la parte que deseamos recomendarles

Carne a la Ragu



Lista de las partes recomendadas

5 Pecho 14 Aguayó 6 6 Chamanete

Ingredientes

Un pedazo de carne	de 500 g a 1 kg	Conserva de tomate	1 lata de 200cc
Cebolla	1/2	Tomate	4
Zanahoria	1/2	Sal	un poco
Apio	1/2	Pimienta	un poco
Aceite de oliva	2 cucharadas	Manteca de cerdo	un poco
Vino tinto	500cc	Harina	a medida

Método de Preparación

- 1 Pique la cebolla, la zanahoria y el apio.
- 2 Cocine los ingredientes del punto 1) con aceite de oliva.
- 3 Echar sal, pimienta y harina a la carne.
- 4 Un la manteca a la sartén y colorea la carne por ambas caras a fuego fuerte.
- 5 Traslade la carne a una olla y añádale los ingredientes del punto 2). Póngalo a fuego fuerte e introduzca el vino tinto que con el mismo fuego se evaporará todo el alcohol.

- 6 Introduzca la conserva de tomate y también agregue el tomate pelado una vez triturado y sacado todas las semillas. Eche agua hasta cubrir justamente hasta la altura de los ingredientes.
- 7 Aderece con sal y pimienta y a fuego moderando déjelo hervir por una hora.
- 8 Luego puede condimentarlo con más sal y pimienta al gusto.

Estofado de carne al vino tinto



Lista de las partes recomendadas

5 Pecho 10 Costillas cortas de 2 hueso ★ 6 6 Chamanete

Ingredientes

Un pedazo de carne	400g	Harina	un poco
Cebolla	1/2	Vino tinto	400 cc
Zanahoria	1/3	Conserva de tomate	1 lata
Apio	1 pequeño	Aceite de oliva	2 cucharadas
Ajo	1 diente	Sal, pimienta	un poco de cada uno
Laurel	1	Manteca de cerdo	a medida
Perejil	2 ramas		
Salvia, romero	1 de cada condimento		

Método de Preparación

- 1 Cortar la carne en bocados grandes. Pique la cebolla, la zanahoria y el apio, y corte el ajo retirándole la cáscara y el brote.
- 2 Coloque aceite de oliva al sartén, cocine la cebolla, la zanahoria y el apio hasta que estén blandos.
- 3 Condimente bien con sal y pimienta la carne, y échele también harina. Utilice otra sartén y colóquela la manteca de cerdo y cocine la carne por ambas caras a fuego fuerte.
- 4 Traslade la carne a una olla que quepa en el horno, e introduzca los

- ingredientes enunciados en el punto 2) cocinándolo a fuego fuerte. Luego coloque el vino tinto manteniendo el fuego fuerte para de manera que el alcohol se evapore. Después ponga la conserva de tomate y cuando comience a hervir baje el fuego (fuego lento).
- 5 Échele un poco de sal y pimienta y tápelolo. Hornéelo a 200 grados unos 90 minutos.
- 6 tire el caldo y cocinar hasta que se evapore el caldo restante. Sirvalo en la fuente y vierta la salsa.

Corte de carne a la italiana



Lista de las partes recomendadas

10 Costillas cortas de 2 hueso ★ 11 Agujas cortas ★ 13 Cara superior

Ingredientes

Un pedazo de carne	de unos 200g	Pimienta	un poco
Endivia	3 a 4, a gusto	Aceite de oliva	100cc
Champiñones	3	Balsámico	una cucharita
Queso Parmesano	20g	Romero	1 rama
Sal	un poco	Ajo	un diente

Método de Preparación

- 1 Pique el romero y el ajo e introdúzcalos en un bol. Colóquelo aceite de oliva, sal, pimienta, balsámico, y mézclelo bien.
- 2 Corte las endivias en bocados grandes, raye el champiñón y el parmesano con un pelador.
- 3 Condimente con sal las dos caras de la carne y échele bastante pimienta. Agréguele aceite de oliva a la sartén y

- cocínelo a fuego fuerte.
- 4 Luego retire los ingredientes del punto 3) y córtelos en ángulo.
- 5 Coloque las endivias a la fuente y luego la carne, el parmesano y los champiñones. Al final coloca el aderezo del punto 1).

Milanesas



Lista de las partes recomendadas

1 Rollo de espadilla ★ 2 Planchuela 13 Cara superior

Ingredientes

Carne vacuna	80g x 4	Harina	a medida
Pan rallado (bien molido)	100 g	Sal	un poco
Queso parmesano	50 g	Pimienta	un poco
Ajo	5 g	Aceite de oliva	200cc
Perejil disecado	1/2 cucharita	Limón	a medida
Huevo	2		

Método de Preparación

- 1 Introduzca en una cubeta el pan rallado y mezcle el ajo picado, el perejil y el queso parmesano rallado.
- 2 Envuelva la carne en un film de celofán, y alárguelo con golpes cortando los nervios de la carne. Condimente con sal y pimienta.
- 3 Colóquelo una cucharada de agua al huevo para diluirlo.
- 4 Coloque la harina, el huevo y el pan rallado en fuentes diferentes por separado y vaya colocando la carne enunciada en el punto 2) en cada una de ellas.

- 5 Utilice el inverso del cuchillo y dé unos cortes a los filetes en forma de cuadrícula.
 - 6 Caliente en una sartén aceite de oliva y al momento de burbujear coloque la carne sazonada con los ingredientes enunciados en el punto 4). Realice la fritura a fuego moderado y cuando se encuentre dorada sáquele todo el aceite.
 - 7 Sirvalo en un plato y aderecelo con limón.
- ※ Sirvalo con su ensalada preferida.