

entretorosycaballos.com



experiencias, tradición y cultura

carnes de lidia



producción 100% ecológica con pastos naturales

www.carnesdelidia.com

Carnes de lidia

Entre Toros y Caballos es una empresa dedicada a dar a conocer el mundo del toro bravo y el caballo que organiza sus actividades en torno al Valle del Guadalquivir y Sierra Morena, en el tramo que discurre entre Córdoba y Sevilla, un entorno de gran tradición ganadera.

Disponemos de una explotación de ganado bravo destinada principalmente a nuestras actividades recreativas, y que dado que su base de alimentación **es 100 × 100 ecológica**, y que viven en un entorno ganadero en extensivo, podemos ofrecer un producto cárnico de extraordinaria calidad, para lo que realizamos un proceso de producción integrado, desde la cría, selección y sacrificio de nuestras reses a la comercialización de nuestros productos.

Nuestras reses pastando en las Dehesas de Sierra Morena



Nuestros productos **no son sacrificados durante la lidia**, situación que genera stress en los animales y subida de la acidez en el PH en las carnes por el efecto de la liberación sustancias hormonales, de ahí su fama de carnes duras, sino que son sacrificadas directamente desde el campo en mataderos acondicionados cumpliendo con todos los **requerimientos de Bienestar Animal**, consiguiendo de esta manera una producción de carnes de extraordinaria textura, muy baja en grasas, con unas cualidades organolépticas excepcionales, muy adecuadas para dietas con necesidades de un aporte extra de proteínas de gran calidad, y donde sea necesario un aporte adicional enzimático para la asimilación de la vitamina D.



Propiedades de nuestras carnes

Nuestros productos se distinguen principalmente por una alimentación basada exclusivamente en pastos, forrajes naturales y bellota, con total ausencia de pienso o productos de engorde artificial, lo que se traduce en unas carnes con muy poca grasa blanca, con firmeza, de textura consistente, y de intenso color y aroma.



Carnes de lidia recién sacrificadas, observar el color de la grasa acumulada en canal.

Servimos nuestros productos deshuesados y envasados al vacío, orientados principalmente al profesional del comercio minorista y de la hostelería, y también al cliente particular, entregando en Córdoba capital presencialmente, y enviando con el servicio **SEUR FRÍO** al resto de España.

Disponemos de registro sanitario propio y de los medios de almacenaje y distribución adecuados para garantizar la máxima calidad y un perfecto control sanitario de nuestros productos.



Sobre la carne de lidia en la cocina:

La carne de lidia siempre ha estado poco valorada dado que, la forma de sacrificio usual en las plazas de toros, hacía que se elevara de sobremanera su acidez en los despieces más atractivos, aunque sin embargo, ha sido un recurso sabiamente aprovechado en cocina más popular española, dando como resultado algunos de los platos más conocidos de nuestra gastronomía, como el rabo de toro, la ternera en salsa, el morrillo de toro con garbanzos, el estofado de ternera con patatas, la caldereta de costillas de ternera, o los callos de ternera, por poner solo algunos ejemplos.

Estamos sin duda ante un producto singular, con unas propiedades nutritivas de gran valor, muy poca grasa y que ofrece un amplio abanico de posibilidades en la cocina.

«La carne de lidia es única..., llevamos tres siglos dando la espalda a la carne de toro de lidia..., es el momento de ponerla en valor..., es una carne económica, muy ecológica y saludable con la que pongo en práctica una cocina de libertad y con alma..., nos hemos basado en esto para realizar esta elección, en la dehesa, la sostenibilidad y la naturaleza...»

«Las diferencias entre la carne de vacuno normal y la de toro de lidia son enormes». «La primera tiene mucha más grasa, está engordada artificialmente y estamos acostumbrados a su sabor. La segunda apenas tiene grasa, es económica, favorece a la eliminación del colesterol y su sabor es más fuerte, como salvaje...»

Chef Mario Sandoval ciclo de conferencias 'Saborea España'.

Platos elaborados con carnes de lidia



Nuestros productos

1. Rabo de toro de lidia fresco

Nuestro rabo de toro de lidia viene exclusivamente de reses de lidia, con un peso aproximado de 1 kilo por pieza, a 11,90 euros el kilo más IVA.

El rabo de toro de lidia tiene un sabor muy particular que se distingue sobradamente de otros productos que existen en el mercado, como el rabo de toro, que proviene de otras razas de vacuno y que también tenemos a disposición de nuestros clientes, aunque este matizamos que no viene de la raza de lidia, y que ofrecemos a 8,90 euros más IVA. Este producto se sirve congelado.

Uso recomendado: Guisado o mechado con otras piezas.

2. Solomillo de añojo de lidia

Pieza de 1,350 kilos aproximadamente, 19,90 euros kilo Mas IVA.

El **solomillo** es una pieza de carne procedente de la **parte** lumbar, alojado entre las costillas inferiores y la columna vertebral; más concretamente, encima de los riñones y debajo del lomo bajo. El solomillo de ternera es una carne tierna y a la vez sabrosa, lo que justifica su alta demanda y su precio, reservado para grandes ocasiones.

Uso recomendado: Servido a la brasa.

3. Hamburguesas

Se sirve por kilos, en diferentes medidas y con diferentes presentaciones. 10,90 euros kilo más IVA.

Realizamos nuestras hamburguesas con carnes seleccionadas por su sabor de nuestro despiece, mezcladas con carne de cerdo ibérico en un 80-20, lo que al sabor de nuestra carne le da un plus de jugosidad. Servimos las hamburguesas de 150 gramos en una caja de 4 unidades. Para hostelería tenemos además un tamaño para 220 gramos que se sirve por kilos bajo pedido.

Uso recomendado: Plancha.

4. Flamenquines

Se sirve por kilos bajo pedido con un peso aproximado de 350 gramos la pieza, a 11,50 euros el kilo más IVA.

Realizamos nuestros flamenquines con las piezas más adecuadas como la babilla, la cadera o la tapa, además le añadimos jamón ibérico dando como resultado el tradicional flamenquín cordobés.

Uso recomendado: frito en aceite de oliva virgen extra

5. Cachopo

Se sirve por kilos bajo pedido con un peso aproximado de 800 gramos la pieza, a 12,90 euros el kilo más IVA.

Realizamos nuestro cachopo con las piezas más adecuadas como la babilla, la cadera o la tapa, añadiéndolo jamón ibérico y queso de oveja curado, dando como resultado un extraordinario producto.

Uso recomendado: Frito en aceite de oliva virgen extra.

6. Riñonadas

Pieza de aproximadamente 8-9 kilos a 12 euros kilo más IVA.

Servimos la riñonada bajo petición expresa para negocios de hostelería donde van lomo alto, lomo bajo y solomillo.

Uso recomendado: A la brasa.

7. Lomo de añojo de lidia

Pieza de 5,00 kilos aproximadamente, 12 euros kilo Mas IVA.

El **lomo** es un corte de carne de la región dorsal de los animales de matadero. Contiene un conjunto de músculos que se encuentran a los lados de la columna vertebral de los animales vertebrados, en el lomo de la ternera se encuentra la carne más blanda y jugosa del animal, es donde menos concentración de nervios existe, lo que hace que sea más fina al paladar, del lomo es de donde se sacan los bistecs, filetes, entrecots, chuletones, etc., más deliciosos.

Uso recomendado: Servido a la brasa

8. Babilla y cadera de añojo de lidia

Pieza de 5,30 kilos aproximadamente, 9 euros kilo Mas IVA.

Nuestras piezas de babilla y cadera se sirven en una sola pieza que se divide en dos partes. Una zona más cercana a la cadera, tierna y jugosa, ideal para unos buenos filetes que la cadera presenta un corte jugoso, con poca grasa y que da lugar a filetes tiernos ideales para la plancha. La babilla es la otra parte, más cercana a la rodilla de carne un poco más recia que que se utilizaría para guisar.

Uso recomendado: A la brasa como bistec, escalopines, flamenquines, cachopo.

9. Tapa de añojo de lidia

Pieza de 4,00 kilos aproximadamente, 9 euros kilo Mas IVA.

Es la pieza de mayor tamaño y rendimiento de la bola o maza trasera, esta situada en la cara interna de esta, entre el redondo y la babilla. En carnicería también se le llama plana. Es una pieza tierna que se utiliza fileteada para asar a la plancha y freír, también se utiliza entera y bridada para asar al horno o brasear. Esta pieza muy apreciada para hacer a la plancha o freír, es de donde se forman los escalopes y escalopines, así que ideal para hacer rebozados.

Uso recomendado: A la brasa como bistec, escalopines, flamenquines, cachopo.

10. Lomo de aguja de añojo de lidia

Pieza de 6,00 kilos aproximadamente, 7,5 euros kilo Mas IVA.

Conocido como el morrillo, es un corte de gran suavidad y de forma alargada, ligeramente aplanada, proveniente de un músculo de soporte ubicado en el **lomo** anterior de la canal de la res, entre las primeras cinco vértebras dorsales. La es una pieza tierna y jugosa y contiene una elevada cantidad de vitaminas y proteínas.

Uso recomendado: Extraordinaria para guisos con todo tipo de acompañamientos, a la plancha, previamente macerada.

11. Jarrete de añojo de lidia

Pieza de 2,00 kilos aproximadamente, 6,90 euros kilo Mas IVA.

El jarrete o morcillo de Ternera es la pieza proveniente de la parte baja de las patas de la ternera y ofrece una forma irregular de **carne** magra, melosa y con muchas fibras. Se trata de una **carne** muy jugosa que es ideal para elaborar guisos y estofados.

Se conoce como **ossobuco** cuando se corta en sentido trasversal, es decir, en rodajas de gran grosor y **carne** se sirve con el hueso en el centro. Es muy tradicional en la cocina italiana.

Uso recomendado: Extraordinario para guisos en especial en tomate y con cebolla.

12. Redondo de añojo de lidia

Pieza de 1,00 kilo aproximadamente, 9 euros kilo Mas IVA.

El **redondo de ternera** es una pieza de carne que se ubica en la **parte** trasera del animal, en concreto en la cara externa de las patas traseras, junto a la contra y la tapa. Es una de las partes más apreciadas de la ternera, se trata de una carne que contiene poca grasa y pocos nervios visibles. Tiene un corte de forma cilíndrica. Como asado, presenta la ventaja de que su elaboración es muy sencilla, admitiendo ingredientes muy variados. El asado tradicional podemos prepararlo tanto en el horno como en una cazuela y para los que tengan un poco más de prisa (o menos paciencia) también pueden cocinarlo en olla exprés

Uso recomendado: Al horno o guisado en cacerola servido en medallones.

13. Contra de añojo de lidia

Pieza de 2,80 kilos aproximadamente, 7,50 euros kilo Mas IVA.

Es una pieza grande de forma rectangular situada en la maza trasera del cuarto trasero. Presenta un corte limpio en uno de sus extremos, y un nervio bastante grueso en uno de sus laterales. Es una pieza que no contiene grasa lo que es seca y poco tierna, buena para guisar y para filetes empanados.

Uso recomendado: A la brasa como bistec, escalopines, flamenquines, cachopo.

14. Llana de añojo de lidia

Pieza de 3,00 kilos aproximadamente, 6,90 euros kilo Mas IVA.

Características: La llana o espaldilla es una carne fibrosa, pero de gran calidad. Se sitúa junto los cuartos delanteros del animal, es magnífica para asados por ser muy, muy jugosa y suave. Se emplea para guisos clásicos como el ragú y también para el steak tartar. Tiene forma plana y está cubierta por una tela blanca llamada tez.

Uso recomendado: Asado al horno, mechada, guisada en salsa, o picada para hamburguesa o albóndigas.

15. Falda de añojo de lidia

Pieza de 4,00 kilos aproximadamente, 5 euros kilo Mas IVA.

La **parte** baja de la costilla, donde ya no hay hueso, es un trozo tierno y sabroso pero poco vendido. El corte de la **falda** es el más barato de la **ternera**. De él se obtiene el churrasco, pero también incluye algún despiece poco conocido y valorado. Se trata del vacío, la **parte** baja de la costilla donde ya no hay hueso. Es un corte con mucho nervio, lo cual hace que la carne sea gelatinosa, fibrosa y muy sabrosa. Por lo general se cocina para estofados, guisos y rellenos.

Uso recomendado: Estofado, mechada, guisada en salsa, o picada para hamburguesa o albóndigas.

16. Pez de añojo de lidia

Pieza de 1,00 kilo aproximadamente, 6 euros kilo Mas IVA.

El pez es el lateral anterior de la espaldilla. Es una carne muy tierna. Perfecta para asar o rellenar. Tiene un corte de carne sin apenas nervios y grasa, que resulta muy tierno al paladar.

Uso recomendado: Estofado, mechada, guisada en salsa, o picada para hamburguesa o albóndigas.

17. Albóndigas

Se sirve por kilos bajo petición, con un peso de 25-30 gramos cada pieza, a 9,90 euros el kilo.

Nuestras albóndigas se realizan con la receta tradicional cordobesa usando vino de Montilla Moriles, ajo, azafrán y perejil, consiguiendo un sabor extraordinario de nuestra carne en la albóndiga.

Uso recomendado: Servidas en salsa previamente marcadas.

18. Ragú

Disponemos de ragú a 5,90 más IVA euros el kilo, servido en cajas de 2 kilos.

El ragú proviene de piezas de todo tipo de nuestro despiece que al no ser comercializadas en fresco pasamos a congelar cortadas en tacos. Usualmente son las piezas del delantero, como la paletilla, el mantillo de cuello, la llana o el pecho, piezas de extraordinaria calidad que funcionan muy bien en todo tipo de guisos.

Uso recomendado: Guiso o picada para rellenos hamburguesas, etc.

Puntos de venta:

- En Córdoba:

Carnicerías Melli

Campo de la verdad C/ Fray Pedro de Córdoba, 37 **957 29 22 28**

Ciudad Jardín C/ Decano Fdez. de Castillejo, 2, **957 47 61 86**

Centro Av. Ronda de Los Tejares, 16 **957 471538**

- En Belmez:

Carnicería Murillo C/ Santa María nº12, **610 46 08 69**

- En Écija:

Carnicería Rosa y Juanma Plaza de abastos, puesto 46,47, y 48 **658 95 81 07**

- Comercio minorista y hostelería:

Carnes Pérez y Sánchez Polígono Industrial Chínales, 18 Nave 4 **957 28 10 02**

Para envíos fuera de Córdoba pueden contactar al 646 61 91 71 o

info@entretorosycaballos.com