

RECETAS CON LA CARNE DEL CARPINCHO

Asociación Argentina de Criadores de Carpinchos. 2004.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carpinchos](#)

DE LA COCINA VENEZOLANA

Un hecho curioso es que en Venezuela el carpincho es consumido principalmente en época pascual, ya que por sus hábitos anfibios su carne quedó exceptuada de la abstinencia de Semana Santa, por una dispensa papal del siglo XVII. Durante esta época se comercializa salada. En los llanos, la región donde habita el carpincho, se consume fresca durante todo el año.

Aquí transcribimos una receta típica de esa región:

PISILLO DE CHIGÜIRE (CARNE MECHADA LLANERA)

Porciones: 6

Ingredientes:

1 kg de carne de carpincho fresca; 2 cebollas, ralladas o finamente picadas; 2 dientes de ajo, machacados; 250 g de tomates, finamente picados; ½ morrón colorado, finamente picado; 2 cucharadas de aceite para freír. Los condimentos: orégano seco; comino; una hoja de laurel; sal y pimienta negra, recién molida (a gusto).

Preparación:

Se prepara un adobo mezclando una de las cebollas, el ajo y los condimentos. Con él se frota la carne y se hierve en una cacerola tapada durante 45 minutos o hasta que se ablande.

Se retira del fuego. Se saca la carne de la cacerola y se deja enfriar un poco. El líquido que queda en la cacerola se guarda aparte.

Sobre una tabla se golpea la carne hasta reducirla a 1 ó 2 cm de espesor. Se corta en pedazos y se desmenuza con los dedos, desgarrando hasta obtener hebras lo más finas que sea posible. Es un trabajo laborioso, pero obtendrá una gran recompensa en la mesa.

Se calienta el aceite y se fríe la cebolla, el tomate y el morrón colorado, unos 4 minutos. Se agrega la carne desmenuzada. Luego se agrega el líquido reservado de la cocción de la carne y la hoja de laurel. Se cocina a fuego suave, revolviendo siempre, para que no se queme ni se pegue al fondo de la cacerola, por 35 a 40 minutos, hasta dorar y estar completamente seco y brillante.

En Venezuela esta plato se acompaña con plátanos fritos (los plátanos son diferentes de las bananas argentinas!) y arroz blanco.

Queda bien con cerveza bien fría.

Opcionales:

Puede agregar otros elementos, tales como hongos secos remojados en vino tinto, champiñones cortados en láminas, cebolla de verdeo, puerro, ají, zanahoria, etc.

DE LA COCINA BRASILEÑA

En Brasil, la carne de carpincho tiene una alta aceptación, principalmente en el Estado de San Pablo. Proviene de animales de criadero y es comercializada en restaurantes, carnicerías especializadas (boutiques de carne), churrascarías (tipo “Rodizio”) y casas de delikatessen (carne procesada).

En el manual de “Criação de Capivaras” (cría de carpinchos) realizado por el Ing. Agr. Sergio Nogueira Filho, aparece un capítulo dedicado a recetas con carne de carpinchos. Con su autorización, transcribimos (y traducimos) estas recetas para Usted:

JAMÓN ASADO DE CARPINCHO

Porciones: 6

Ingredientes:

1 cuarto trasero entero de carpincho. Por cada kg de carne: 2 hojas de laurel picadas, 80 g de aceitunas negras sin carozo, 150 g de cebollas picadas finas, 2 dientes de ajo triturados, ½ cucharadita de jugo de limón, ½ cucharadita de vinagre de vino tinto, 1 cucharadita de agua; nuez moscada, pimienta y sal a gusto (aproximadamente una cucharada sopera rasa por cada kilo de carne).

Preparación:

Junte todos los condimentos secos con el agua y el jugo de limón, mézclelos bien y reserve.

Limpie el jamón retirando los excesos de grasa. Sale la superficie de la carne y luego realice unos pequeños cortes para salar por dentro. Coloque todos los condimentos y las aceitunas en los tajos realizados. Deje la carne con los condimentos de un día para el otro con los condimentos, en la heladera.

Coloque la carne en una fuente para horno y cúbrala con papel aluminio, déjela en el horno hasta que quede cocida (aproximadamente 30 minutos por kilogramo de pernil).

Retire el papel y vuelva la fuente al horno para permitir que se dore por fuera.

Opcionales:

Puede preparar una salsa de la siguiente manera: reserve parte de los condimentos anteriores, colóquelos en una cacerola, agréguele un poco de agua, espese la salsa con almidón de maíz y mezcle bien. Lleve esta preparación a punto de hervor mezclando con cuchara de madera para que no se pegue en el fondo. Sirva la salsa por separado de la carne.

LOMO DE CARPINCHO EN SALSA DE VINO

Porciones: 4

Ingredientes:

1,5 Kg de lomo de carpincho (o carré), ½ cuchara de vino blanco seco, 2 hojas de laurel, ¼ de cucharadita de pimienta, ½ cucharadita de aceite, sal y pimienta a gusto, perejil picado.

Preparación:

Condimente la carne con sal, pimienta, vino y las hojas de laurel picadas. Realice unos cortes superficiales para permitir la penetración de los condimentos en la carne.

Deje la carne condimentándose de un día para otro.

Coloque la carne en una sartén con el aceite bien caliente para permitir dorar el exterior, luego disminuya el fuego y agregue agua para terminar la cocción, que debe ser breve para evitar que se reseque la carne.

Retire la carne una vez cocida, junte el caldo obtenido y cuélelo. Si le quedó muy ligero, espéselo con un poco de almidón de maíz. La salsa debe quedar suave, sin exceso de vino.

Corte la carne en rodajas finas y acompañe con papas nueces. Sirva colocando la salsa sobre la carne y espolvoreando con perejil picado.

Opcionales:

A la salsa se le puede agregar cebollas salteadas y champiñones.

DE LA COCINA ARGENTINA

Hasta el presente nada se ha escrito acerca de la forma de preparar el carpincho en nuestro país; sin embargo, algunas personas han realizado platos muy sabrosos con la carne de este animal. Por otro lado, recetas para otras carnes pueden adoptar a la de carpincho.

CARPINCHO A LA CAZADORA

Porciones: 4 - 6

Ingredientes:

1,5 kg de carne de carpincho (puede ser paleta y cogote), 12 cebollas pequeñas (cebollines), 250 gr de hongos secos, tres tazas de vino tinto, ½ kg de panceta ahumada, 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de mostaza, caldo (cantidad necesaria), una hoja de laurel, un ramito de finas hierbas, sal y pimienta a gusto.

Procedimiento:

Coloque los hongos secos en una taza de vino tinto, 2 horas, para que se rehidraten.

Corte la carne de carpincho y la panceta en cubos gruesos, de tamaño similar a los cebollines.

Ponga a calentar el aceite en una cacerola amplia. Dore de ambos lados la carne. Luego agregue los hongos (con su vino) cortados gruesos como para que se encuentren, y los cebollines. Échele el resto del vino, las hierbas y la hoja de laurel atadas y la mostaza. Deje cocinar a fuego mediano con la cacerola destapada. No deje que se quede sin líquido, vaya controlando y agregue el caldo a medida que sea necesario. Cocine al menos 30 minutos, o hasta que los cebollines estén tiernos al pincharlos.

Llegando al final de la cocción, agregue la panceta ahumada (ya está cocinada).

Retire el ramo de hierbas y sirva en cazuelas de barro individuales, bien caliente.

Acompañamiento:

Una buena hogaza de pan de campo, cortada en rebanadas, tostadas, untadas con ajo y rociadas con perejil o pimentón dulce.

Tomando un consistente vino tinto espirituoso resulta ardiente.

Es un plato ideal para una fría y romántica noche de invierno.

COSTILLAS DE CARPINCHOS CON DOS MOSTAZAS

Porciones: 4

Ingredientes:

4 bifés anchos de costilla con hueso (de 250 gr cada uno, más o menos equivale a medio costillar), 1 taza de hongos secos, 1 taza de vino blanco seco, 1 cebolla picada, 1 taza de champiñones cortados en finas láminas, 2 cucharadas de manteca, 2 cucharadas de aceite, 4 cucharadas de coñac u otro licor seco para flambear, 1 taza de crema de leche, 2 cucharadas de mostaza de Dijón, 2 cucharadas de mostaza fuerte en grano, 2 cucharadas de estragón (seco y fresco), unas hojas de perejil picado, sal y pimienta a gusto.

Preparación:

Limpie las costillas retirando los excesos de grasa. Condimente con sal y pimienta a gusto.

En un recipiente coloque durante media hora los hongos secos con el vino blanco. Luego píquelos grueso.

Guarde el líquido.

Pique la cebolla, el perejil y los champiñones.

Coloque en una sartén la manteca y el aceite. Rehogue la cebolla hasta que esté transparente. Agregue las costillas y márkelas 2 minutos de cada lado.

Añada el coñac y flambee las costillas hasta que se evapore el alcohol. Agregue la crema de leche y deje cocinar 3 minutos. Rectifique la sazón. Incorpore las mostazas y mezcle bien hasta unir la salsa. Baje el fuego y deje cocinar 3 minutos más.

Agregue el estragón, los hongos rehidratados con la mitad del vino y los champiñones.

Las costillas deben quedar rosadas y jugosas, controle la cocción.

Acompañamiento:

Aquí hay lugar para la imaginación de cada cocinero. Una opción interesante son unas papas fritas, cortadas en cubos bien parejos; y unos cebollines (cebollas muy chiquitas) glaseados, que le dan un sabor agri dulce.

Otro acompañamiento sencillo son papas y zanahorias noisette (bien redondas y hervidas a punto con un poquito de azúcar).

BIFES DE COSTILLA DE CARPINCHO CON SALSA DE PIMIENTA VERDE

Porciones: 4

Ingredientes:

4 bifés de costilla de carpincho (200 gr aproximadamente, equivale a medio costillar deshuesado), 5 dientes de echalotes, granos de pimienta verde, una taza de vino blanco seco, una cucharada de extracto de tomate, sal a gusto

Preparación:

Para deshuesar utilice un cuchillo bien filoso y flexible. Corte los costados de las costillas, busque los huesos vertebrales con los dedos y comience a separar la carne de las vértebras con cuidado. Puede o no separar previamente los lomos, de hacerlo le resultará más sencilla la operación, pero los bifés no quedan tan lindos.

Limpie los bifés de costilla retirando los excesos de grasa, si los tuviese. Condimente con sal a gusto.

En una sartén agregue la manteca y el aceite, coloque los bifés de costilla. Allí mismo rehogue las echalotes, pelados y cortados en finas láminas.

Agregue unos granos de pimienta verde aplastados con el palote o en un mortero. Mezcle con cuchara de madera las echalotes y la pimientos, coloque encima los bifés de costilla, 4 minutos de cada lado.

Desglase con media taza de vino y agregue el extracto de tomate. Retire los bifés y manténgalos calientes en el horno a temperatura baja.

Termine la salsa agregando otra media taza de vino y dejando reducir a la mitad del volumen. Añada una cucharada de granos de pimienta verde enteros y cocine 5 minutos.

Vuelva a colocar los bifés en la salsa y termine su cocción (4 minutos más).

Acompañamiento:

Queda a gusto del cocinero, pero podríamos recomendar unas papas hervidas cortadas en cubos y luego doradas, para que queden crocantes, en manteca con hierbas (cibulette, albahaca y perejil). Queda muy rico espolvorearlas con pimentón dulce antes de servir.

Los vinos de elección pueden ser: el mismo utilizado en la cocción de las costillas o un malbec.

CARPINCHO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI

Porciones: 4

Ingredientes:

Una pieza completa de pechito con manta (pesa aproximadamente 2 Kg), 2 cucharadas de ají molido, una cucharada de pimienta negra en grano, 2 hojas de laurel, 2 dientes de ajo pelados y aplastados, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de vinagre de vino tinto, sal y pimienta a gusto.

Para el chimichurri: ¼ litro de agua, ¼ litro de aceite, 1 chorrito de vinagre de vino tinto, 2 cucharadas de orégano fresco, 2 cucharadas de perejil picado, 4 dientes de ajo picados, 2 cucharadas de tomillo fresco deshojado, 2 hojas de laurel, sal y pimienta a gusto.

Preparación:

Prepare una marinada con el ají molido, la pimienta en grano, el laurel, el ajo, aceite y vinagre. Sumerja la carne de carpincho en la marinada. Fuera de la heladera, 2 horas. En la heladera pueden conservarse hasta 3 días.

Arme un buen fuego, caliente la parrilla y coloque la carne de un solo lado, con fuego bajo. Si no tiene parrilla, puede colocar la carne en una asadera en la parte baja del horno.

Para preparar el chimichurri, mezcle todos los elementos en una olla pequeña, llévelos a fuego fuerte hasta que rompa el primer hervor, retire del fuego, deje enfriar.

Acompañamiento:

Siendo el plato tan simple, no lo vamos a complicar. Unas papas a las brasas le quedan muy bien. Seleccione 8 papas medianas, una cabeza de ajo, una ramita de romero y otra de tomillo, un poco de orégano, aceite de oliva, sal y pimienta a gusto. Lave bien las papas, pues irán con piel, colóquelas en una placa para horno, agregue la cabeza de ajo entera y espolvoree con el resto de los condimentos, salpimiente a gusto, rocíe con un poco de aceite de oliva. Lleve las papas a horno mediano y cocínelas unos 30 minutos, hasta que se doren por fuera y estén tiernas por dentro. ¡Y listo!

RUEDAS DE PERNIL DE CARPINCHO

Porciones: 6

Ingredientes:

Un pernil de carpincho entero (aproximadamente 3 Kg de carne), 2 dientes de ajo picados, 1 cucharada de curry, 2 cucharadas de aceite, 1 cucharada de tomillo fresco, sal y pimienta negra recién molida a gusto.

Preparación:

Frote el pernil de carpincho con ajo. Córtele en rodajas con hueso, utilice una sierrita para cortar el hueso. Una vez que tiene las ruedas cortadas, frótelos de nuevo con ajo y espolvoréelas con sal, pimienta y curry. Ponga el aceite en una sartén y cocine el carpincho vuelta y vuelta; rectifique el condimento con sal, pimienta y curry.

Al dar vuelta las ruedas, agregue el tomillo en la cara superior. El punto de cocción debe ser rosado, así la carne quedará jugosa y tierna.

Acompañamiento:

La guarnición queda a elección del cocinero.

Un cabernet sauvignon, de buen cuerpo y aroma, a temperatura ambiente, es la mejor compañía para las ruedas de carpincho.

Opcionales I:

Se pueden preparar distintas salsas; por ejemplo una salsa de perejil, simple y sabrosa.

Seleccione y lave media taza de hojas de perejil (sin los tallos); licúelas junto a 2 cucharadas de agua. Incorpore a la pasta de perejil obtenida, de a cucharaditas, 50 gr de manteca a temperatura ambiente; salpimiente a gusto, agregue una cucharada de aceite de oliva y el jugo de medio limón, continúe mezclando. Coloque la salsa en una cacerola y reserve hasta el momento de servir. Entonces, caliéntela a fuego suave, batiendo fuerte con el batidor de alambre. Debe quedar cremosa y color verde brillante.

Opcionales II:

Con las ruedas de pernil de carpincho se pueden preparar riquísimos “Bifes a la Criolla”. La receta es la tradicional, incluyendo los huevos fritos. Puede consultar el legendario Libro de Cocina de Doña Petrona.

[Volver a: Carpinchos](#)