

Volver a: [Producción Caprina](#)

¿ QUE HACER CON LAS CABRAS VIEJAS?

INTRODUCCIÓN

Uno de los inconvenientes más frecuentes con los que se encuentra el productor es el destino de los animales viejos.

Muchas veces es difícil colocar esta categoría de hacienda, y no queda más remedio que seguir manteniéndola en el rebaño.

Por ser animales improductivos, gravitan en forma negativa en la eficiencia general, comen y no producen.

Aquí le acercamos algunas sugerencias para que pueda todos los años practicar un “desvieje” adecuado y a su vez obtenga algún beneficio.

ELABORACIÓN DE FIAMBRES CAPRINOS

Morcilla de cabra:

Se mezcla todos los ingredientes: cebolla, pimienta, ajo, perejil, toda la verdura que se quiera poner. Sangre, carne, puede ir hígado, riñones, corazón, cogote, cabeza. Toda la carne se pasa por la maquina y se pone en la tripa todo crudo. Se mete en la olla y se hace hervir alrededor de 30 minutos. Para probar si está cocido se pincha y no debe salir sangre. Se la saca, se deja enfriar. En lugar fresco o heladera se conserva mucho tiempo.

Escabeche de cabras:

Es parecido al que se hace para escabeche de vizcacha.

Ingredientes:

- ◆ 1 Kg de cebolla. Puede usarse cebolla de verdeo.
- ◆ 1 Kg de carne.
- ◆ ¼ Kg de pimienta.
- ◆ ½ Cabeza de ajo a gusto. Picado. Se puede poner crudo al final entero.
- ◆ Perejil a gusto.
- ◆ 1 ½ litro de aceite.
- ◆ 1/3 Kg de zanahoria en rodajas finas.

Se hace freír todo. En olla aparte se pone la carne a hervir hasta que esté bien blanda y que se desmenuce con la mano.

- ◆ ¼ Litro de vino blanco.
- ◆ ½ Litro de vinagre.

En ese momento se agrega todo el condimento que se desee: ají, pimienta, nuez moscada, pimienta negra en grano molida. Sal. Se cocina unos 20 minutos revolviendo para que no se pegue. Luego se lo deja enfriar y se pone en frasco de vidrio todo el año. Se puede utilizar todo tipo de carne.

Hamburguesa:

Es otro gran producto que puede dejar una cabra vieja. Se pasa por la máquina de picar dos veces con la malla más chica posible.

Así se eliminan las venas y grasa.

A esa carne molida se le agrega el 1% de sal. Se usa también un condimento especial para hamburguesas que se consigue en los comercios. Tiene condimentos y conservantes.

Se usa en proporción de 1%.

Se lo mezcla bien y se lo amasa.

Con un extremo de caño de PVC 100 y un trozo de caño se pone un bollo de carne y se aplasta en el caño entre dos papeles tipo plástico que ayudan a conservarla.

Se usa en la plancha, parrilla o sartén.

Chorizos:

A la carne molida se le agrega tocino de chanco. Se pasa todo por la maquina de picar carne. Por cada 10 Kg de carne de cabra molida se usan 3 Kg de tocino de cerdo. Se mezcla bien todo.

El condimento es con agregado de vinagre y ajo, si es tipo criollo. Un litro de vinagre en 10 Kg.

Para chorizo tipo italiano o colorado se compran 10 Kg

Normalmente se prepara todo y al día siguiente se embute. Se tienen dos botellas de vino blanco, $\frac{3}{4}$ litro seco.

Se pela una cabeza de ajo y se parten los dientes en 3 o 4 partes.

Se vuelcan dos botellas de vino en un jarro y se agrega el ajo. Se hace hervir hasta que el vino se reduce a la mitad. Se retira el ajo y el líquido se pone en la pasta en la batea y se mezcla bien.

Se agrega pimienta, nuez moscada, ají molido, algo de pimentón, y sal cerca de 200 gramos. Se mezcla y amasa todo por un rato.

Se lo embute en tripa de vaca bien lleno y sin que quede aire. Se cuelga en un cuarto fresco y oscuro.

Necesitan un tiempo frío para conservarse.

CHORIZO COLORADO, TIPO ESPAÑOL:

Es la misma pasta a la que se agrega pimentón, tomando un color rojizo.

Es mejor usar pimentón de buena calidad.

Si quiere darle mejor presentación tipo salame, se puede cortar parte de la grasa en pequeños daditos.

Se conservan mucho tiempo y se pueden agregar a los guisos y salsas.

Arrollado:

Es carne de cabra hervida como para escabeche.

Se agrega 30% de cuero de chanco bien hervido.

En 10 Kg. de carne son 3 Kg de cuero.

Se corta todo en tiras. Se pone en una batea con todos los condimentos (pimienta, ají, etc.)

Durante el hervor de la carne se agregan 2 cucharaditas de bicarbonato y agregar al agua aromáticas, como el orégano, laurel...

Se deja sazonar para el otro día y se mete en tripones de vaca. Se cocinan en una olla con agua durante 30 a 40 minutos. Se pinchan y retira, colocándole peso encima. Debe largar la grasa que sobra y ligarse la carne.

Salazón:

Era el método de los antiguos para conservar la carne. Tiene alto valor el jamón crudo de cerdo. Los jamones se sacan con el hueso de la cadera. Puede prepararse con hueso o sin hueso.

Para 100 Kg de carne se preparan 3,5 Kg de sal fina, 200 gramos de Sal Nitro (de venta en supermercados). Se la refriega bien a la pierna. Se la pone en un cajón. Se hace 1 capa de sal de 5 Cm. Se pone la pierna y luego otra capa de sal. Si hay varias piernas, deben estar separadas por sal. Se agrega un peso después de la última capa.

Se deja unos 5 días.

Todos los días se revisa y se da vuelta la carne. La sal se puede seguir utilizando.

Se lo retira y se cuelga, pasado los 15 días, se puede consumir.

Jamón en salmuera:

Preparación de la salmuera: para 100 litros de agua, 15 Kg de sal gruesa. Se recomienda poner una bolsa de 2 Kg con sal para reponer lo que va pasando a la carne, 200 gramos de Sal Nitro, 2 Kg de azúcar.

Se pone la pierna en el recipiente con la sal, azúcar y Sal Nitro por 24 horas. Debe cuidarse que quede sumergida. Se seca y lava. La pierna de chanco se deja unos 8 días. Se deja secar a la sombra. Luego se arma con piolín y se lo cuelga. Si se va a conservar mucho tiempo se lo cubre con tela de lienzo.

A los 10 a 15 días está listo para consumir. El cerdo tarda un tiempo más.

Arrollado con el costillar:

Se deshuesa todo el costillar, con la carne del lomo.

Se pone en salmuera medio día, se lo lava, se deja orear, a los 2 días se lo ablanda bien amasando y se lo arrolla atando con piolín. Se lo condimenta con ají, pimienta, esto se puede ahumar, al igual que los chorizos. Lo podemos ahumar con el humo de la cocina por 1 semana. El humo desinfecta y ayuda a la conservación.

Volver a: [Producción Caprina](#)