

PRODUCTOS DEL CARPINCHO

Asociación Argentina de Criadores de Carpinchos. 2004.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carpincho](#)

LA CARNE DEL CARPINCHO

Origen:

La carne proviene de los criaderos de las localidades de Alcorta (Sta. Fe.), Baradero (B.A.) y San Nicolás (B.A.)

Características:

Es una carne roja, con escasa grasa entre las fibras musculares, pero con presencia de grasa alrededor de los cortes. La alimentación recibida en el criadero permite que la carne sea de consistencia **sumamente tierna**, manteniendo a su vez un **suave sabor** silvestre, que la diferencia de otras carnes. Desde el punto de vista nutricional, es una carne con un **MUY BAJO CONTENIDO DE COLESTEROL**. Como un sub-producto puede mencionarse el aceite, que tiene uso medicinal en Argentina y Brasil para curar tos, catarros, asma y gripes. También puede ser **utilizada como suplemento nutricional por su alto contenido de ácidos** grasos esenciales y en la industria cosmética. Se observó que existen ácidos grasos alto y de bajo pesos moleculares, siendo los ácidos oleico (C18:1) y palmítico (C16:0) los más abundantes.

Usos:

El consumo de la carne de carpincho esta muy expandida en países de América del sur, conociéndose como “chigiüre” y “capibara” respectivamente. En esos países, la carne proveniente de criaderos es considerada una delikatesse. Se comercializa en restaurantes muy exclusivos y en negocios especializados en la venta de carnes exóticas.

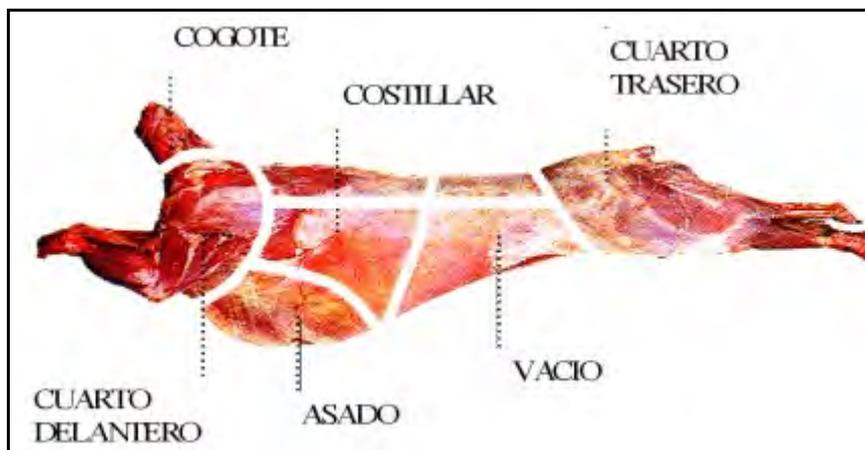
En Argentina sólo se conoce la carne silvestre, siendo muy diferente a la proveniente de criaderos.

Preparaciones:

Esta carne es igualmente apropiada para ser consumida fresca, salada y/o industrializada. Se pueden fabricar distintos tipos de fiambres (jamón, ahumados, bondiola), embutidos (chorizos, salchichas), conservas (escabeche, provenzal), entre otras especialidades. También se presta muy bien para hacerla asada, sobre todo cortes como el costillar. Al tratarse de una carne silvestre, se pueden preparar platos tipo agridulces como con otras carnes silvestres y muchos otros platos algunos de los cuales se detallan más adelante. La carne proveniente de criadero no necesita macerado previo.

Certificaciones:

La carne ofrecida lleva certificado de origen en criadero otorgado por la Dirección de Fauna, y certificado del frigorífico habilitado donde se realiza la faena. Lleva a su vez, el certificado de origen del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria). Cortes que se realizan con la res: Los cortes que se comercializan pueden ser la res entera (por pedido puede variar entre 12 y 24 kilos), la media res o los cortes:



Cuarto trasero: peso aprox. 3 kilos, de abundante pulpa, escasa grasa, tierno

Cuarto delantero : peso aprox. 2 kilos, pulpa, escasa grasa, un poco más dura que el cuarto trasero

Costillar: peso aprox. 2 kilos, más grasa, ideal para hacer al horno o a la parrilla

Vacío: peso aprox. 2 kilos, pulpa. Ideal para recetas como estofado, carpincho al vino tinto, etc.

Cogote: peso aprox. 1 kilo. De inferior calidad. Apto para embutidos, o recetas como estofado.

Cada 100 Gr	Calorías	Agua	En Gramos		En Miligramos			Vitaminas			
			Proteínas	Grasa	minerales			B1	B2	B3	
					Calcio	Fósforo	Hierro				
Carpincho		135	63.7	22.1	4.5	-	186	2.7	0.088	0.22	7.1
Carne Bovina	Magra	150	71.0	21.5	6.5	6	215	2.7	0.08	0.23	5.1
	Gorda	298	57.7	16.0	25.4	8	210	2.6	0.06	0.16	3.2
Carne Porcina	Magra	186	68.5	18.5	11.9	5	220	2.0	0.71	0.25	2.8
	Gorda	291	58.2	16.3	24.5	6	190	1.5	0.79	0.19	2.1

También, por pedido, se entregan bifés, lomitos u otros cortes especiales para la preparación de algún plato. La carne de carpincho es de excelente calidad, tanto en su sabor como en su coloración y textura. Existen datos variados acerca de la composición porcentual de la carne de carpincho, dando un valor promedio de un 24% superior a la de cerdos y novillos. Es una carne magra, con muy bajos niveles de colesterol, conteniendo en promedio apenas 4% de grasa (Tabla 1).

Esta carne es apropiada para personas que hacen dietas hipocalóricas o que controlan la ingestión de colesterol por problemas de hipertensión o cardíacos. También es interesante para las personas que tienen alta actividad física o están en fase de crecimiento, por ser ricas en proteínas. Como así también las comunidades religiosas que tienen restringido el consumo de carnes de cerdo. El sabor de la carne se realza si se le sustituye la dieta usual por una rica en cereales, llegando a ser entonces un bocado exquisito. Además, la cría de esta especie en cautiverio nos asegura la realización de faenas bajo adecuadas normas sanitarias y éticas para el sacrificio de animales, controladas por SENASA y realizadas en frigoríficos legalmente habilitados.

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 nuessete. 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 bifos 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 márquelas 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 agrídulce. 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 bifos 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 bifos no quedan tan lindos. Limpie los bifos 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 bifos 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 bifos de costilla, 4 minutos de cada lado. Desglase con media taza de vino y agregue el extracto de tomate. Retire los bifos 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 bifos 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.

EL CUERO DEL CARPINCHO Y SU UTILIZACIÓN

Sin dudas el cuero es el producto de carpincho más arraigado y de mayor usanza en Argentina, existe una gran tradición en su curtido. Su uso folclórico para sobrepuesto de la montura y para botas lo ponen como prenda de gran elegancia. En la actualidad es un souvenir apreciado por turistas, pues se consiguen prendas de alta calidad. Tiene, pues, una gran demanda en el mercado argentino, aunque es restringida en el internacional por la "conciencia ecológica" y la procedencia silvestre (ilegal en gran medida). Por otro lado, los cueros de criadero son de mucho mayor valor y calidad que los silvestres.

No presentan marcas ni cicatrices de pelea o enfermedades (sarna, por ejemplo), se conoce el origen de los animales y las faenas son fiscalizadas por organismos de control sanitario y de fauna, pueden ser comercializados legalmente y exportados a mercados exigentes. Por un cuero, seco o curtido, se podría obtener entre u\$s 20–25 y 40–50, respectivamente. Los volúmenes de comercialización de productos de este tipo de origen nos llevan a ser "tomadores de precio" en el mercado de los cueros de carpinchos, en tanto y en cuanto no se realicen los controles de fauna apropiados.

LA UTILIZACIÓN DE LA GRASA DEL CARPINCHO

Como un sub-producto puede mencionarse la grasa, que tiene uso medicinal en Argentina y Brasil para curar tos, catarrros, asma y gripes. También puede ser utilizada como suplemento nutricional por su alto contenido de ácidos grasos esenciales y en la industria cosmética. Se observó que existen ácidos grasos alto y de bajo pesos moleculares, siendo los ácidos oleico (C18:1) y palmítico (C16:0) los más abundantes.

Los ácidos grasos **omega-3**, junto con los **omega-6** son grasas esenciales para el cuerpo humano. Es decir, se necesita de su incorporación con los alimentos para un normal desarrollo del organismo.

Volver a: [Carpincho](#)