

RECETAS DE COCINA PARA CARPINCHO

Recopilación. 2007.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de carpinchos](#)

MILANESAS DE CARPINCHO

Ingredientes

1 lomo de carpincho.
10 dientes de ajo
un puñado de perejil
3 huevos
1 vaso de vinagre
½ litro de vino blanco seco
1 litro de agua
sal a gusto
4 hojas de laurel
1 cucharada de tomillo
3 cebollas cortadas en cuartos
pan rallado
1 vaso de jugo de limón
pimienta en grano negra.

Preparación

Se selecciona un buen pedazo de carne de la parte del jamón del carpincho, se limpia bien y se lo pone en una fuente honda de loza, vidrio o acero inoxidable (nunca de aluminio) con agua, vinagre, cebolla, laurel, tomillo, pimienta negra en grano y ponemos a hervir unos minutos. Dejamos enfriar.

Una vez frío el adobo se agrega el vino blanco seco y ponemos la carne a marinar durante unas 24 horas.

Pasado el tiempo de marinada, se saca la carne de carpincho, se la seca bien y se le quita la piel, tendones y grasa que pudiera tener, se cortan las milanesas del tamaño deseado.

Se condimentan una por una con sal, el perejil bien picado, pimienta negra molida, el ajo picado muy fino, y se las rocía con el jugo de limón, dejamos reposar por 3 o 4 horas.

En un bol aparte se preparan los huevos batidos con sal, pimienta y algo de perejil bien picado, y en otra bandeja se pone el pan rallado.

Se pasan las milanesas por el huevo batido y luego por el pan rallado, pisándolas bastante fuerte para que se adhiera el pan rallado correctamente.

Se fríen con aceite bien caliente.

Se sirven calientes o frías con puré o ensaladas varias.

CARPINCHO AL DISCO

Ingredientes

2 lomos de carpincho,
2 cebollas,
1 diente de ajo,
hongos secos,
3 hojas de laurel,
perejil,
morrón,
orégano,
pimienta,
1 caldo,
mostaza,
aceite,
1 vaso de vino tinto.

Preparación

En un disco de arado freír un rato los lomos, agregar las cebollas cortadas en aros y ajo, después poner el morrón con los condimentos junto con el vaso de vino, dejar cocinar un rato hasta que se quede bien seco todo. Acompañar con arroz

Volver a: [Producción de carpinchos](#)