

LLAMA, LA CARNE AUTÓCTONA QUE VIENE

AAG. 2012. Academia Argentina de Gastronomía
www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Llamas](#)

Esta carne roja magra y con poca grasa intramuscular se está convirtiendo en una opción culinaria de peso para los paladares de los visitantes extranjeros, ávidos de nuevas sensaciones.

Como es sabido, uno de los principales atractivos del turismo es la gastronomía, quizás la forma más estimulante de conocer a fondo un país. En nuestro caso, los extranjeros casi invariablemente optan por los excelentes cortes de carne vacuna que, asados a la parrilla, son insuperables. Sin embargo no hay que olvidar que existen animales autóctonos, como el ñandú, el yacaré y la llama, que proveen carnes diferentes, exóticas y sabrosas.

Puntualmente, la carne de llama, animal que se cría en el NOA, a primera vista no difiere mucho de un corte de carne vacuna (ya que tiene un sabor y un color rojizo similar a la carne de res), pero cuenta con menos colesterol. Es un animal más fibroso, por eso hay que saberlo cocinar. Según Martín Molteni, chef propietario de Pura Tierra, las cocciones de la llama deben ser cortas, aunque las piezas grandes llevan más tiempo y les pone algo de líquido debido a que son muy magras, mientras que las chicas acostumbra a hacerlas en horno de barro, poco tiempo y a mucha temperatura.

Estos animales se producen en criaderos en el NOA, pero existen algunos de estos establecimientos en la Provincia de Buenos Aires. Por lo general se consume el costillar, el lomo y los cuartos delanteros y traseros (que son los cortes Premium), pero en el Norte se aprovecha todo el animal (las vísceras, el cogote, la chiquizuela...). Los locales acostumbran asar el costillar sobre una chapa, porque al ser una carne tan magra, quieren evitar que la poca grasa que tiene se pierda, lo que le quitaría buena parte de su sabor. Actualmente el lomo de llama ronda los \$75 más IVA el kilo, mientras que el kilo de cuarto trasero se cotiza unos \$50 más IVA.

Marcelo Epstein, de Oro y Cándido y accionista de Sabores de Argentina, es un defensor a ultranza de este producto. Es amigo de las cocciones breves o muy largas (confitado, o baño María de unas cuatro o cinco horas). También suele preparar carpaccio, plato que queda muy bien con esta carne baja en grasas. “Compro regularmente las piezas de llama a Repuna, una cooperativa formada por pequeños productores del altiplano jujeño”, dice el restaurateur. “Es que la carne es muy noble y saludable. Fíjate que tiene poca grasa intramuscular y se le suele dar a los pacientes en los hospitales de Perú y Bolivia”, afirma Epstein.

El gran cambio en el patrón de consumo se está dando en el Norte. Hace veinte años no había llama en ningún lado. Los mismos norteros no la comían; ahora, de la mano de la rampante demanda turística que busca experimentar platos nuevos, hay carne de llama en los restaurantes y establecimientos hoteleros, tanto en Salta como en Jujuy.

[Volver a: Llamas](#)