

"Nuestro objetivo es aportar valor a los cortes de vacuno y cordero a través de la diferenciación"

[Multimedia](#)

AHDB Beef & Lamb destaca la gran acogida que han obtenido los diferentes cortes presentados en el Salón de Gourmet. El sabor, la ternera y la jugosidad, además de la gran diversidad de cortes, han protagonizado la presencia en la feria.

Diversidad de cortes, innovación y valor añadido han sido algunos de los aspectos destacados por los visitantes que se han acercado al stand 6F23 de [AHDB Beef & Lamb](#) en el Salón de Gourmets, además del sabor y la ternera de las carnes de ovino y vacuno con Sello de Calidad.

El *Flat Iron Steak*, obtenido de la "aguja", el *Hip Steak*, proveniente de la carne que recubre el hueso de la cadera y el *Ojo de Lomo*, han sido los cortes con mejor acogida por parte del público profesional, que ha destacado la consistencia y sabor de los mismos.

El *Flat Iron Steak* proviene de la llana, una parte de la aguja, que habitualmente, por sus características, se utiliza para hacer carne picada. Sin embargo, este corte ofrece un sabor intenso, aportando además una gran consistencia en su presencia y muy apropiada para aplicar diversos adobos. Por su parte, el *Hip Steak*, se caracteriza fundamentalmente por su jugosidad, debido a la cercanía con el hueso de la cadera. El *Ojo de Lomo*, cortado en medallones, ofrece gran similitud visual con el solomillo. Se obtiene del lomo bajo, una vez eliminada la grasa sobrante y los tejidos que recubren el músculo, consiguiendo una pieza uniforme, que se puede cortar con diferentes grosores, pero con una gran consistencia.

En cuanto a los cortes de cordero, el *Solomillo*, la variedad de cortes que se obtienen de una única pierna (jarrete, noisettes, filetes de pierna sin hueso, etc.), así como el *Ojo de Lomo*, han tenido especial éxito entre los asistentes al Salón.

El cordero británico con Sello de Calidad destaca por su sabor suave, ternera, jugosidad y el intenso color de su carne, debido a la alimentación a base de pastos durante la mayor parte de su vida. Estos factores, unidos a la selección de razas y las modernas técnicas de genética y producción hacen que los corderos alcancen pesos de hasta 16 kilos de canal, sacrificados a los 5 meses, consiguiendo un gran rendimiento de sus diferentes piezas, que pueden transformarse en más de 150 cortes diferentes.

Todos estos factores se resumen en el concepto de *innovación*; nuevas

opciones culinarias *Premium*, para ofrecer una diferenciación gastronómica única y un gran valor añadido.

Según Susana Morris, Export Manager de AHDB Beef & Lamb: “Nuestro objetivo es aportar valor a los cortes de vacuno y cordero con Sello de Calidad a través de la diferenciación. Realizamos importantes inversiones en I+D para ofrecer al mercado del Retail y el Foodservice una oferta diferente, versátil y con el máximo potencial”.

A lo largo de las diferentes jornadas del Salón de Gourmets, el chef Rubén Cordero ha ofrecido ideas para aprovechar todo el potencial de estos cortes. La combinación de texturas, colores y guarniciones, han conseguido potenciar las características de estas carnes, con recetas como: “Ojo de Lomo” de cordero con cassis, grosellas y zanahorias risoladas, Espetos de Picaña de vacuno con piña, maíz y salsa Chiplote, Chuletas Dobles de cordero con hinojo, alcachofas y lenteja negra, “Hip” de vacuno adobados con tomates semi-secos y salsa de Jerez y una de las recetas con mejor acogida: Paletilla desmechada de cordero con garbanzos.
