

I.G.P. TERNERA ASTURIANA: GARANTÍA DE CALIDAD Y SEGURIDAD.

La carne de "Ternera Asturiana" es un alimento saludable por su bajo contenido en grasa, que además presenta una elevada proporción en ácidos grasos omega 3. Se trata de un producto rico en proteínas de alto valor biológico, siendo una excelente fuente de aminoácidos esenciales, vitaminas hidrosolubles y minerales fundamentales, así como hierro de elevada biodisponibilidad.

Pero además la carne de "Ternera Asturiana" aporta al consumidor un valor añadido en cuanto a la calidad y seguridad. De ello se responsabiliza el Consejo Regulador, que ha establecido unos exigentes requisitos en su Pliego de Condiciones, avalado por la Unión Europea, contando con un equipo de inspectores propio que auditan cada uno de ellos.

De esta forma se garantiza que la procedencia de los productos corresponde exclusivamente con animales de las razas de vacuno asturianas, entre los 6 y 18 meses de edad, nacidos, criados y sacrificados en Asturias.

Tras la inscripción de la explotación en los registros de la I.G.P. "Ternera Asturiana", el ganadero debe cumplir una serie de requisitos, fundamentalmente:

- Seguir unas pautas de manejo tradicional que implican el aprovechamiento de los pastos, el amamantamiento obligatorio de los terneros durante un mínimo de 5 meses y la alimentación únicamente con productos naturales aprobados.
- Alojara a los animales asegurando un alto grado de bienestar.
- Cumplir los requisitos establecidos en cuanto a identificación y registros.
- Respetar, en la aplicación de tratamientos medicamentosos, un periodo de supresión superior al establecido por la normativa.

El resto de operadores inscritos han de garantizar que sus instalaciones cumplen una serie de requerimientos que garanticen un manejo correcto para mantener las cualidades y características de producto, así como un alto grado de higiene en las operaciones de sacrificio, faenado, conservación y distribución.

Además, los inspectores identifican diariamente de forma inequívoca las canales en los mataderos, clasificándolas y etiquetándolas. La documentación generada acompañará al producto hasta el punto de venta, para garantizar una adecuada información al consumidor.

A lo largo de todo el proceso productivo, se realizan muestreos con el fin de asegurar la calidad y seguridad, verificándose mediante el uso de técnicas de ADN la trazabilidad.



Entrecot de Ternera Asturiana con su nata y hierbas

ELABORACIÓN

PARA LA NATA

- Hervir la leche junto con el tomillo, el romero y el ajo. Colar y retirar la nata a una manga.

PARA EL GEL DE HIERBAS

- Triturar los ingredientes añadiendo aceite poco a poco, haciendo una emulsión.

PARA EL VELO

- Infundonar la hierbaluisa durante 5 min. en fuego,



- retirar y dejar todo tapado hasta que enfríe. Colar y volver a hervir para incorporar el argar-argar. Extender sobre una bandeja para que enfríe.
- Marcar el entrecot al punto deseado, cortar en tacos y colocar un plato con sal Maldon.

INGREDIENTES

2 entrecot de 150 gr. – 4 l. de leche de vaca. – 4 dientes de ajo quemado – Tomillo limón – Romero.

PARA EL GEL DE HIERBAS: Rúcula – Cebollino – Perejil – Cilantro – Ajo – Aceite de oliva virgen extra – 10 ml. agua de molusco.

PARA EL VELO DE HIERBALUISA: 1,2 gr. de argar-argar – 30 gr. de hierbaluisa – Agua – Azúcar – Sal – Brotes de mezclum.

Todo esto garantiza al consumidor una carne segura, saludable y de calidad, que cuenta con puntos de venta en toda la geografía española, fácilmente reconocibles mediante la imagen corporativa del Consejo Regulador I.G.P. "Ternera Asturiana", así como por medio de los certificados y etiquetas que distinguen su carne.

Y para apreciar todas sus cualidades, nada mejor que un estupendo entrecot como el de esta receta que el Consejo Regulador de la I.G.P. Ternera Asturiana nos invita a probar.

