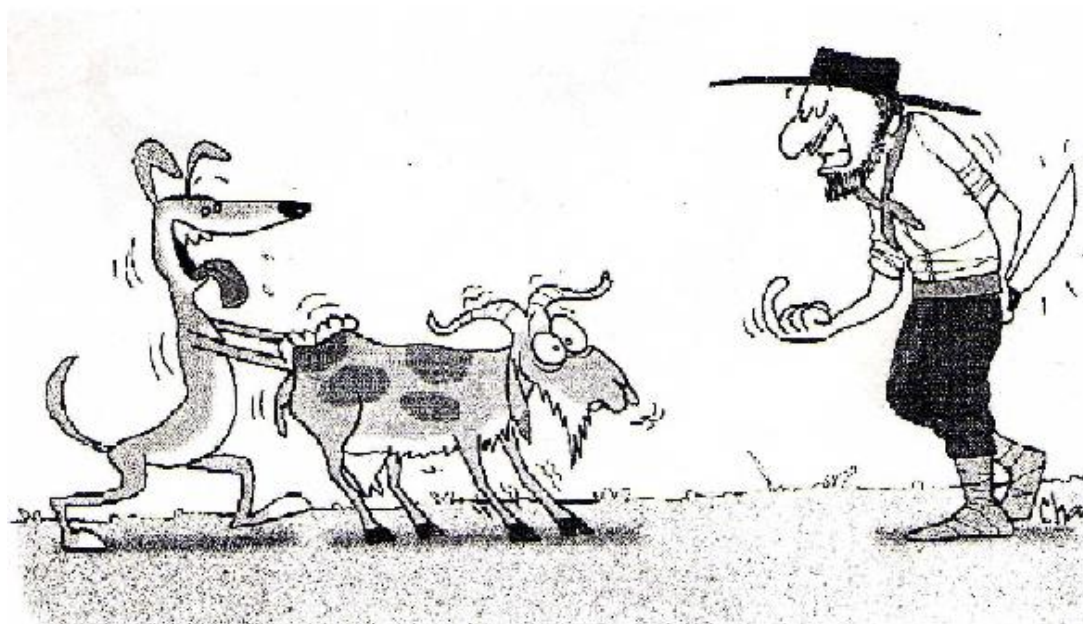


**SUBSECRETARIA DE AGRICULTURA FAMILIAR
DPTO. R. V. PEÑALOZA**

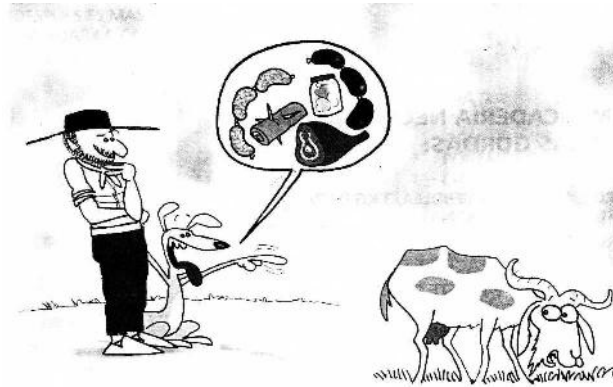
AER INTA- CHEPES LA RIOJA

¿Cómo Aprovechar Las Cabras Viejas?



APEPFAR Y ASOCIACION DE MUJERES RURALES

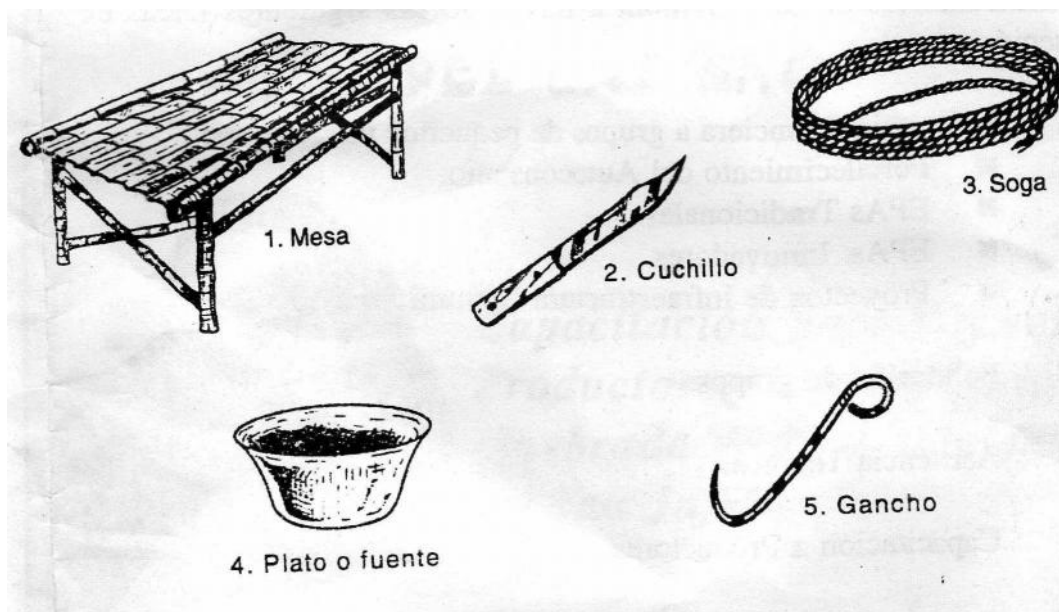
PRESENTACIÓN



Hay Cabras que a la entrada del invierno ya están viejas. Son animales que están gordos, pero que pierden peso durante el invierno y malparen o al parir mueren débiles. Muchas veces esa carne la usamos para hacer pocas comidas o no la aprovechamos.

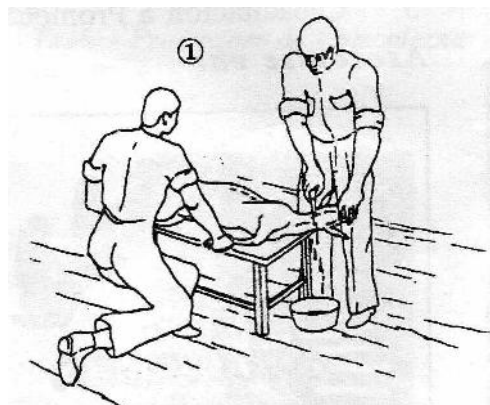
SACRIFICIO DE LOS ANIMALES

En las ultimas horas previas al sacrificio, no se suministrará alimento a la cabra, pero si debe dársele libre acceso al agua.

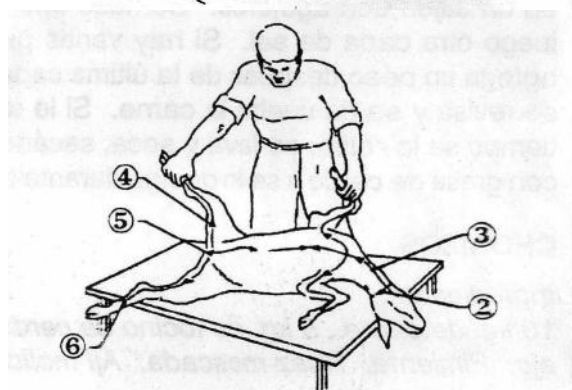


El procedimiento del sacrificio es el siguiente:

1-Se coloca la cabra en la mesa. Una persona mantiene firme las patas y la otra empuja la cabeza hacia atrás. Se corta con el cuchillo los vasos sanguíneos en el cuello para que salga la sangre. La sangre se colecta en la olla



2-Se pone al animal boca arriba. Se corta la piel desde el cuello hacia la punta de la mandíbula y luego se quita la piel de la cabeza. Se corta la cabeza desde la primera vértebra.



3.4. 5. 6. Se corta la piel del cuello y del pecho hasta el final del tórax, del lado interior de las piernas y se afloja hacia atrás. También se hace un corte alrededor del ano y se cortan las pezuñas.

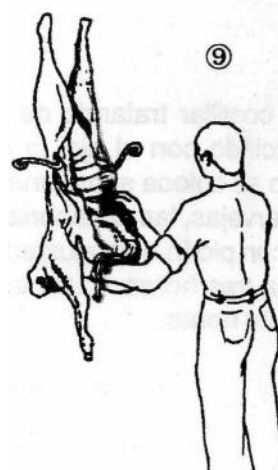
Se cuelga la cabra de las patas traseras.



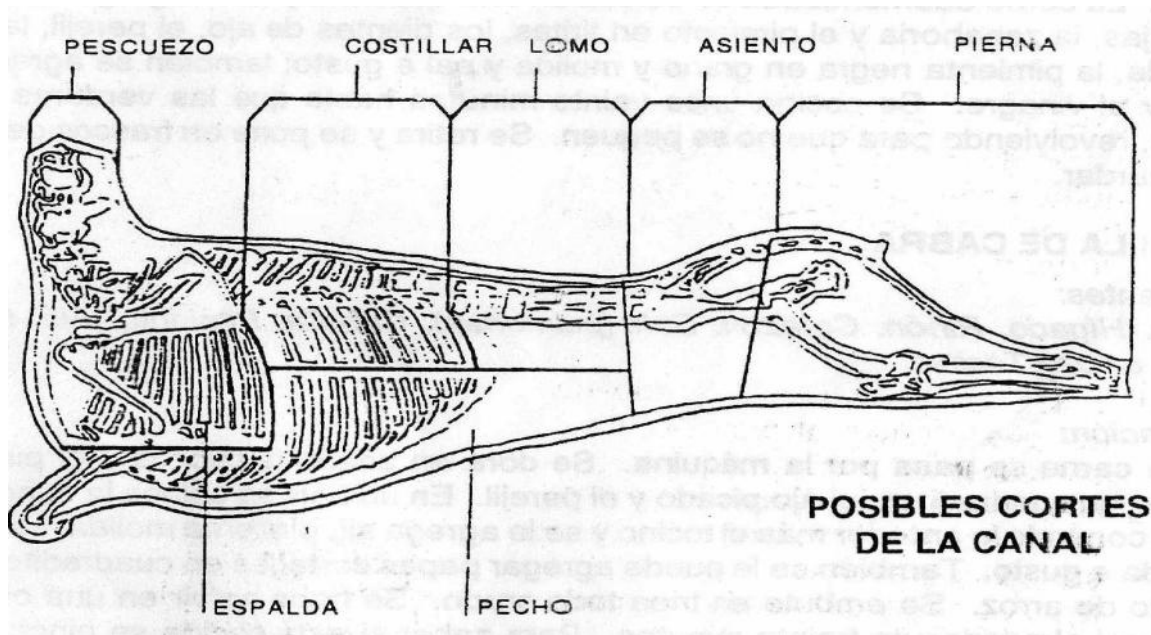
7-Se quita la piel, poniendo el puño entre ésta y el cuerpo del animal, por debajo de la espalda y por arriba desde las patas traseras.



8-Luego se limpia la canal, con el cuchillo se corta el vientre. Se ata con un hilo el esófago.



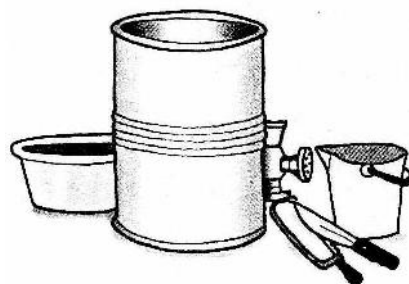
9-Para sacar los intestinos, se empieza a quitar el recto y luego todos los órganos internos así salen fácilmente de una vez.



LAS COSAS QUE NECESITAMOS

PARA COCINAR:

- ✓ Ollas grandes o un tacho de 200 lts donde cocinar todo junto.
- ✓ Cuchillo afilado y una cierra para cortar los huesos.
- ✓ Un tacho para poner los cuartos traseros en salmuera.
- ✓ Un balde donde poner la sangre.
- ✓ Batea para amasar.
- ✓ Para preparar el escabeche un fuenton.
- ✓ Maquina de picar carne y embudo.
- ✓ Balanza de por lo menos 5 kg.



Mercadería necesaria para cuatro cabras gordas

✓ **Verduras:** 5 kg de cebollas, 3 kg de zanahoria, 1 kg de camote, 1 atado de acelga, 2 latas de arvejas.

✓ **Condimentos:** 1 paquete de 50 gr. De ají, 5 nuez moscada, 1 paquete de 50 gr de orégano, un puñado de hojas de laurel, 1 sobre de 50 gr de bicarbonato, 50 gr de sal nitro, 150 gr de pimienta molida, 1 paquete de clavo de olor, 1 kg de azúcar, 1 kg de sal fina y 25 kg de sal gruesa.

✓ **Otros Elementos:** 7 kg de tocino de cerdo, 4 madejas de tripas para embutir, 3 lts de vino blanco, 1 litro de aceite, 1 ovillo de piolín y mucha leña.



LO PRIMERO QUE HACEMOS:

El trabajo tenemos que hacerlo en dos momentos, es mejor si hay un día de diferencia.

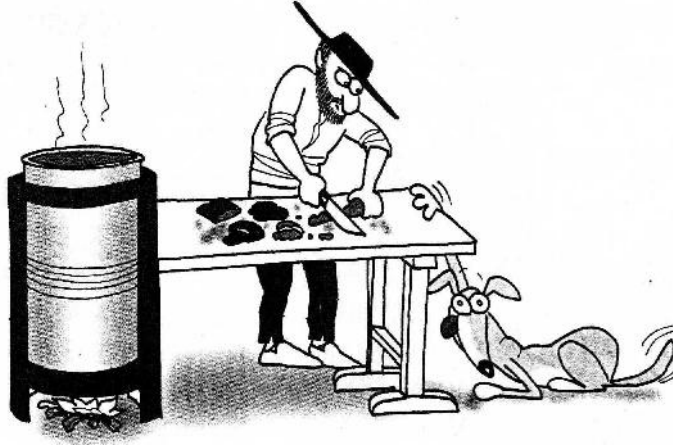
Día 1.

✓ **Carneamos** los animales y recogemos la sangre en el balde. Ponemos sal fina para que no se coagule.

✓ **Separamos** las achuras.

✓ **Colgamos** los animales en un lugar seguro y ventilado (después es mas fácil trabajar la carne)





Día 2.

- ✓ Preparamos el fuego y ponemos el tacho o las ollas con agua para hervir.

- ✓ Separamos la carne para cada comida.

- ✓ **Chorizos:** carne sin nervio como lomo, paleta y pierna.
- ✓ **Morcilla:** carne de los huesos, cabezas, cogotes, riñones, corazón y la sangre.
- ✓ **Arrollado:** los matambres con la carne pegada a la costilla.
- ✓ **Escabeche:** carne de los huesos.
- ✓ **Paté:** Hígado y corazón.

RECETAS

CHORIZOS DE CABRA

Usamos

Carne: lomo, paleta, pierna (también se puede usar la carne de toda la cabra)

Condimentos: sal, pimienta, sal nitro, nuez moscada, orégano, clavo de olor, ají y pimentón para chorizo colorado.

Otros elementos: 3 litros de vino blanco, tocino de cerdo (1 parte por 3 de carne), 3 cabezas de ajo.

1- A los 3 litros de vino le ponemos las 3 cabezas de ajo aplastadas. Agregamos un puñado de orégano, una cucharadita de sal nitro (no más porque si no es toxico), ají, clavo de olor y 200 gramos de sal cada 10 kilos de pasta. Se hierve el vino hasta que queden 2 litros.

2- Mientras tanto picamos la carne y el tocino. Luego amasamos mezclándole nuez moscada y pimienta.

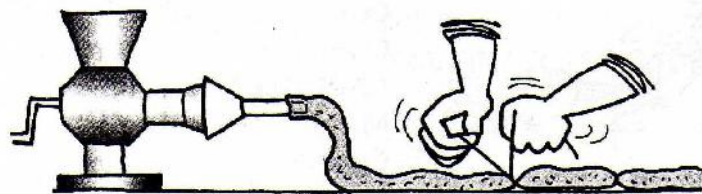


3-Echamos el vino pasándolo por un paño limpio puesto sobre la olla y vamos apuñando la masa o pasta.

Si queremos probar cómo esta el gusto de la pasta podemos cocinar un poco en la sartén (sacar puñaditos de varios lados de la masa).

4-Dejamos reposar la masa hasta el otro día para que tome los gustos (o por lo menos 10 horas).

5-Embutimos, atamos y colgamos en un lugar fresco.



Para hacer chorizo colorado y chorizo seco:

A la masa le agregamos pimentón. Para hacerlos secos cuidar que no tengan aire adentro y colgarlos en un lugar ventilado y fresco.

JAMÓN DE CABRA

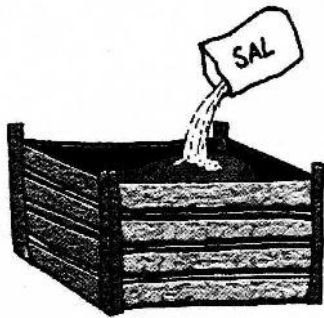
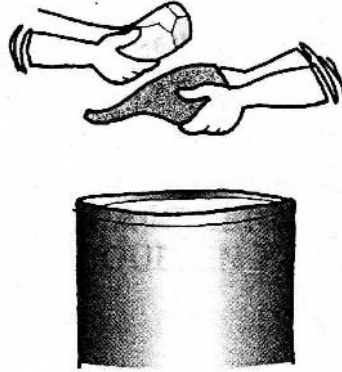
Usamos:

Cuarto trasero de una cabra bien gorda porque de las flacas sale muy seco.

Condimentos: pimentón y ají.

Otros productos: sal gruesa, azúcar, sal nitro y panceta.

1-En el tacho de 20 litros preparamos salmuera con 4 kilos de sal gruesa, 400gramos de azúcar y una cucharadita de sal nitro. Mezclamos y sumergimos las piernas con un peso para que no floten. Al otro día, sacamos las presas y las ponemos en un cajón con aberturas para que filtre el líquido.



2-En el cajón ponemos sal gruesa en la base, después ponemos las piernas sin que se toquen y sobre ellas volvemos a poner sal gruesa. Prensamos con una madera y un peso.

3-A los 3 días, lo sacamos, raspamos la sal y limpiamos con agua tibia. Dejamos secar afuera. Luego cubrimos con ají y pimentón y lo dejamos 3 o 4 días. Después cubrimos con un lienzo. A los 25 o 30 días se prueban.



Consejos:

Para hacer el método de salazón seca: para 10 kilos de carne, mezclar 500gr de sal barrillera, 100 gr de azúcar y una cucharadita de sal nitro. Con esta preparación se masajean bien las presas, previo desmenuzado. Luego se ponen las piezas en un cajón con capas de sal intercaladas. Prensar. El tiempo de salado será el doble del peso de cada presa + 1.

(Ejemplo: 1 jamón de 2 kg.: 4+1=5 días de sal).

Pasado el tiempo se sacan y se lavan. Después seorean durante 2 días. Prensar 2 días más y listo.

MORCILLA DE CABRA

Usamos

Carne: cabezas, riñones, corazón y la sangre.

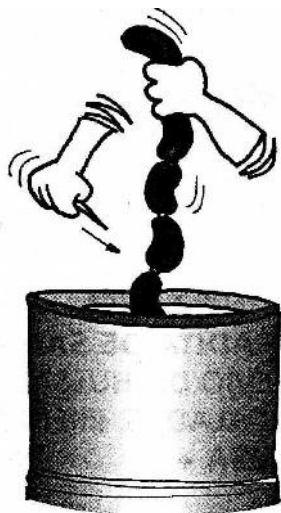
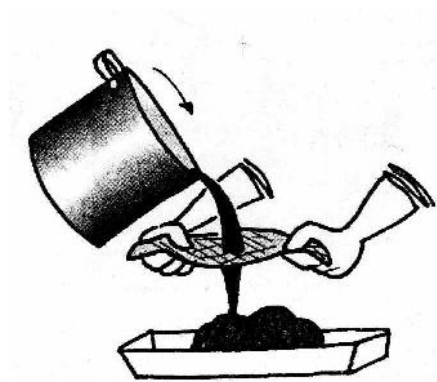
Condimentos: pimienta, ají, nuez moscada, etc.

Verduras: cebolla y camote.

1) Hervimos en un tacho con agua, sal, bicarbonato y laurel todos los riñones, cabezas y corazón.

Al mismo tiempo picamos o molemos las cebollas y las ponemos a freír en grasa de chanco o aceite. También ponemos a cocinar los camotes en agua con sal.

2-Luego, cuando la carne se despegas de los huesos, la sacamos del tacho y la molemos bien fina. La masa la mezclamos con la cebolla y condimentos para después agregarle la sangre (antes rompemos los coágulos y pasamos por un trapo limpio para sacar las impurezas). Terminado esto, mezclamos con el puré de camote, embutimos y atamos.



3-Ahora cocinamos en agua caliente las morcillas. Primero las sumergimos 2 o 3 veces con rapidez para luego dejarlas dentro de la olla. Pinchamos con una espina u una aguja las morcillas para que no exploten y cuando sale un líquido blanco, ya están listas.

Concejos:

Para 10 kg de pasta, usamos aproximadamente 2 y ½ kg de cebolla y 1 y ½ de camote. También podemos usar 1 y ½ de arroz en vez de camote.

MATAMBRE DE CABRA

Usamos

Carne pegada a la costilla pegada a la costilla con el matambre.

Verdura: zanahoria, acelga, arvejas y pimientos.

Condimentos: sal, orégano, ají.

Otros elementos: huevos duros y panceta.

2-Primero ponemos el matambre abierto. Colocamos sobre la carne los huevos duros, la acelga picada o entera, las zanahorias en tiras, el pimiento y las arvejas.

Condimentamos todo.



2-Luego arrollamos y sostenemos todo con palillos o espigas, también se puede coser. El arrollado lo hervimos en agua y sal, una cucharada de bicarbonato y laurel. Cuando esta tierno, se saca la olla del fuego y dejamos enfriar el matambre en el caldo. Después prensamos por varias horas

ESCABECHE DE CABRA

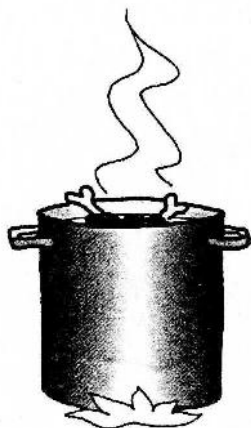
Usamos

Carne: cogote y la carne de los huesos

Condimentos: laurel, orégano, ajo y ají.

Verduras: cebollas, zanahorias y pimientos.

Otros productos: 1 litro de aceite y ½ litro de vinagre.



1-Hervimos la carne en agua con sal a gusto, laurel y una cucharadita de bicarbonato para ablandar. Cuando este cocinada, sacamos los huesos y cortamos en partes.

2-Freímos la cebolla en aceite en formas de rodajas y luego agregamos las zanahorias y los pimientos.



3- cuando todo está preparado, mezclamos, condimentamos y ponemos en vinagre. Luego calentamos el preparado para que tome los gustos.

Consejos

✓ Si guardamos en frascos, debemos poner bastante vinagre para matar la bacteria del botulismo.



✓ Para 2 y ½ kg de carne deshuesada utilizamos aproximadamente 2 y ½ kg de cebolla, 2 y ½ kg de zanahoria y 2 pimientos.

PATÉ DE CABRA

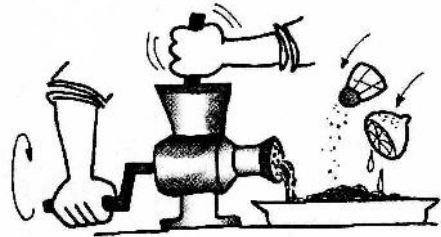
Usamos

Carne: Hígado, riñón y corazón.

Condimentos: el caldo de los chorizos mas pimienta y nuez moscada.

Verdura: limón.

1-Hervimos el hígado, riñones y corazones en agua con sal y laurel. Cuando están cocinados molemos todo en picado fino.



2-A la pasta le agregamos condimentos y limón a gusto, para guardarlo, podemos usar frascos o embutirlos en tripa (Si embutimos tenemos que hervir por 5 minutos para cocinar la tripa)

SALAMES DE CABRA

Usamos

(Para 10 kg de salame): 5.5 Kg de carne de cabra, 2.5 kg de carne de vaca, 2 Kg de tocino, tripas, 300 g de sal entrefina, 40 g de pimienta en grano, 1 nuez moscada, ½ cabeza de ajo, 15 clavos de olor y 1 litro de vino blanco.



Preparación: se le saca la grasa y los nervios a toda la carne, se pica en la máquina y se mezcla. Después se corta el tocino con máquina para tocino o a cuchillo y se amasa con la carne, se le agrega la sal, la pimienta y la nuez moscada y se sigue amasando. Luego de que queden todos los ingredientes bien mezclados se deja reposar

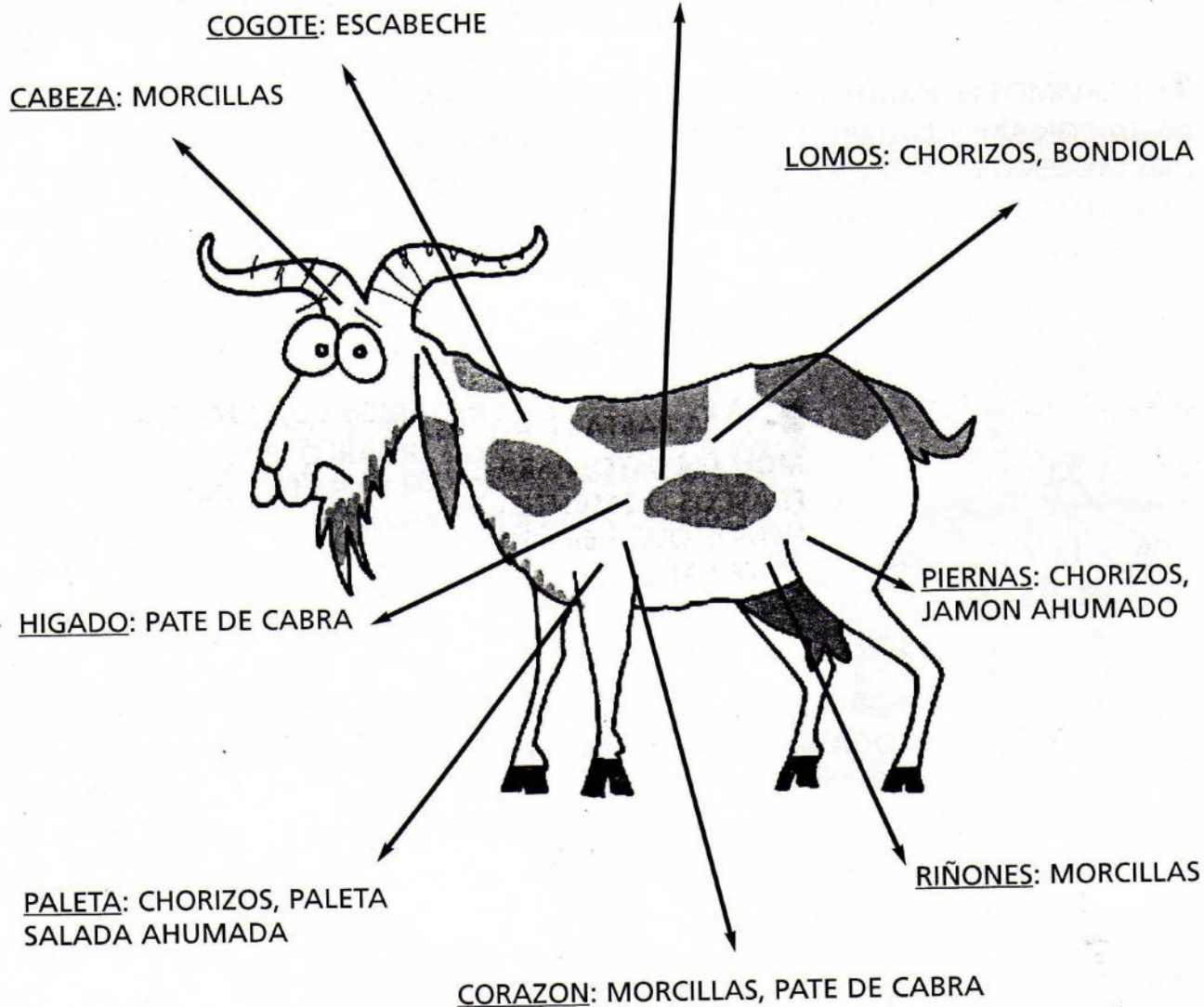
En una olla se coloca el vino al fuego, se le agrega el clavo de olor y el ajo, se deja hervir por 5 minutos, se lo saca del fuego y se lo deja enfriar. Una vez frío se cuela y el líquido se coloca en la mezcla de carne y tocino. Se amasan de nuevo todos los ingredientes y se deja reposar hasta que se llenen las tripas.

Las tripas deben enjuagarse bien para sacarles toda la sal, después se tiene que dar vuelta para que quede la grasa para afuera. Por último se dejan las tripas un rato en agua tibia y unas gotas de vinagre

Se colocan las tripas en la máquina y se comienza a llenar sin dejarle aire adentro. Se anudan y se aprieta con una soga.

PARA RECORDAR

PARRILLA COSTAL: ARROLLADO DE VERDURAS(COCIDO)
ARROLLADO CON ESPECIAS(EN SAL)
ESCABECHE



Huesos: suplemento mineral como ceniza de hueso

**NO SOLO CABRITO PODEMOS OBTENER DE LAS
CABRAS**

ALGUNOS NUMEROS:

De 2 cabras que luego de faenadas pesan 17 kg cada una y deshuesadas son 10 kg de carne, se obtienen:

- 27 kg de chorizos
- 10 kg de morcillas

De 4 cabras que al gancho pesaron 18 kg cada una, se obtienen:

- 24 kg de chorizos
- 10 kg de morcillas
- 6 matambres arrollados
- 3 jamones
- 9 kg de escabeche
- 2 kg de pate de cabra

Entonces si a estos productos le ponemos precio, tenemos que...

VENTA DE CABRITOS.....\$

VENTA DE CABRITOS + PRODUCTOS DE LA CABRA.....\$\$\$\$\$\$

