

Grupo de cooperación para el aumento del valor añadido del Ternasco de Aragón IGP a través del estudio y la divulgación de los nuevos cortes

Filetes finos

Descripción:

Filete sin hueso de pierna, de unos 7 mm de grosor y unos 50 g de peso.

Características:

Resultado muy tierno y es muy fácil de cocinar. Es la pieza más versátil de los filetes, ya que se pueden preparar todo tipo de elaboraciones y recetas con ella, todas rápidas, sencillas y sabrosas, en apenas dos minutos.

Algunos ideas:

A la plancha, empanado tipo san Jacobo o a la romana (ideal para niños), en bocadillo, tapas, para rellenar, elaborar milhojas, rollitos, escabeches y acompañados con salsa o guarnición de verduras.



Collares

Descripción:

Los collares son rodajas no muy gruesas de cuello con su hueso. Se pueden presentar enteros o medias rodajas semicirculares.

Características:

Es una de las piezas más ricas y sabrosas, ya que el cuello es la parte con más grasa infiltrada.

Algunos ideas:

Resultado perfecto a la plancha o a la brasa. Al medallón entero hay que hacerle un corte en la piel para que no se combe. Los rodajas más gruesas de 3 cm podemos guisarlas como un rabo de toro.



Churrasquitos

I.A.

Descripción:

Trozos adobados de carne con hueso procedentes de la punta de pecho de la falda del cordero.

Características:

El secreto de esta pieza es dejarla crujiente y bien escudada de grasa una vez cocinada.

Algunos ideas:

Se puede saltar a fuego vivo en una sartén con un paquito de aceite, sin parar de remover hasta que esté dorado o "churrascado". También se puede hornear a 200 °C durante 20-25 minutos sin humedad ni aceite y removiendo de vez en cuando. Otras opciones son freír en aceite bien caliente o hacerlos a la brasa a fuego no muy fuerte.



Tournedós

Descripción:

Rodaja sin hueso de pierna, empuñeta con la "crepineta, tela o redaña" del mismo cordero, de unos 2-3 cm de grosor y peso de unos 180 g cada uno.

Características:

Pieza noble en forma de porción individual, sencilla de cocinar y muy elegante en el plato. Es ideal para comerla "al punto", dejando el corazón de la pieza no muy hecho.

Algunos ideas:

Admite múltiples preparaciones; a la plancha como un solomillo; tipo ossobuco, con harina y cocinado a fuego lento en guiso; a baja temperatura (al vacío durante 5 horas a 65 °C) y luego marcado a la plancha.



Carrillón

Descripción:

Es el cuello deshuesado. Se presenta entero para poder rellenarlo aunque como más partido se le puede sacar e separándolo en dos mitades, quitando el tendón central, para guisarlo tipo carrillera. También se puede abrir en libro o abanico y marcado con el cuchillo para hacer a la plancha como un filete.

Características:

Es la pieza que más grasa infiltrada tiene de todo el cordero y por eso es la que más sorprende una vez que la pruebas por su ternura, sabor, jugosidad y textura.

Algunos ideas:

Cocínalos como unas carrilleras. Al estar deshuesado y abierta, también puedes rellenarla y confitarla o asarla. Trabajada como un filete a la plancha o después de hacerlo entero, córtalo a dados, ponlo en una cazuelita y sírvelo como una ración de morro frito o similar.



Churrasco

Descripción:

Tira de carne con hueso procedente del final de los palos de los costillas.

Características:

Generalmente es una de las piezas más infrautilizadas del cordero y sin embargo, bien cocinado, es de los mejores y más tiernos cortes de todo el animal.

Algunos ideas:

Imprescindible un primer cocinado en horno mixto con 50% de vapor a 120 °C durante 1 h 20'. Luego, podemos dorar a la plancha, al horno, a la brasa o como queramos.



ANUALIDADES 2016 - 2017 - 2018

FICHA RESUMEN

- **Denominación del proyecto (GCP-2016-0003-00):** Grupo de cooperación para el aumento del valor añadido del Ternasco de Aragón IGP a través del estudio y la divulgación de los nuevos cortes.
- **Miembros del grupo:**
 - Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón (miembro coordinador – no beneficiario).
 - Pastores Grupo Cooperativo (miembro beneficiario).
 - Ganaderos desde 1218 (miembro beneficiario).
- **Ámbito de actuación:** aumento del valor añadido de los productos agroalimentarios.
- **Contenido del proyecto:**
 - Jornadas de divulgación y degustación de nuevos cortes de Ternasco de Aragón en puntos de venta dirigidas al consumidor.
 - Jornadas de formación, divulgación y degustación de nuevos cortes de Ternasco de Aragón con el sector de la distribución.
 - Jornadas de formación, divulgación y degustación de nuevos cortes de Ternasco de Aragón dirigidas al consumidor en centros gastronómicos.
 - Divulgación de los nuevos cortes de Ternasco de Aragón a través de medios digitales (web, redes sociales...)
- **Periodo de ejecución:** anualidades 2016, 2017 y 2018.
- **Inversión efectuada y subvención correspondiente:** 100.223,50 € / 80.000 €
- **Resultados obtenidos:** Ver informe resumen justificativo
- **Potenciales beneficiarios:** ganaderos de la IGP Ternasco de Aragón, resto de ganaderos del sector ovino, distribuidores de hostelería, establecimientos hosteleros, cadenas de distribución, y consumidor final.
- **Actuaciones de información y divulgación:** Ver informe resumen justificativo

Material de divulgación

Ya tienes a tu disposición una nueva forma de ofrecer a los tuyos el exquisito sabor de una carne de cordero excepcional: los nuevos cortes de Ternasco de Aragón. Unas originales presentaciones que se pueden cocinar muy fácilmente, de muchas maneras y en muy poco tiempo. Aprende aquí cómo sacarles todo el partido, ya sea cocinando un plato innovador para una ocasión especial o como una cómoda solución para tu dieta cotidiana.

Prueba
los nuevos
cortes

Aprende a cocinar más recetas con los nuevos cortes de Ternasco de Aragón en www.grupopastores.coop

    /grupopastores

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020:
Proyecto para el aumento del valor añadido del Ternasco de Aragón IGP a través del estudio y la divulgación de sus nuevos cortes.

Cofinanciado 80% Unión Europea 20% Gobierno de Aragón



pastores 
grupo cooperativo
carácter noble



*Aprende a cocinar
los nuevos cortes
de Ternasco de Aragón*

Material de divulgación

Churrasquitos

Son trocitos adobados de carne con hueso idóneos para compartir.

Se pueden hacer salteados en sartén, horneados a 200 °C 20 minutos o a la brasa.

Tournedó

Es una elegante rodaja sin hueso de pierna envuelta con su crepineta, ideal para consumo individual.

La mejor manera de cocinado es a la plancha o a la brasa dejándolo "al punto", jugoso por el centro.

Filete de pierna

Es un filete sin hueso muy fino y tierno, perfecto para los niños y muy fácil de cocinar.

Hazlo como quieras: a la plancha, empanado, a la romana, en bocadillo, en tapa o para rellenar.



Churrasquitos de Ternasco de Aragón con milhojas de berenjenas

Laminamos las berenjenas, salamos y dejamos 30 minutos para que suelten el amargor. Mientras, troceamos en tiras pequeñas pimientos y cebolla y los pochamos en una sartén. Escorrimos el aceite y añadimos tomate frito.

Salteamos las láminas de berenjena en una sartén antes de colocarlas en una bandeja al horno con una cucharada del pisto de verduras entre una rodaja y otra. Sobre la última lámina ponemos el queso para gratinar al gusto.

Calentamos el horno a 200°C y horneamos los churrasquitos bien extendidos unos 20 minutos o hasta que estén bien "churrascaditos". Pasar a un plato con papel absorbente.

Servimos los churrasquitos de Ternasco de Aragón acompañados de los milhojas de berenjenas.

Tournedós de Ternasco de Aragón a la plancha con wok de verduras

Salpimentar los tournedós. Cocinamos a la plancha con una gotita de aceite hasta dejarlos "al punto". Reservar en un plato.

En la misma sartén, añadimos un poquito más de aceite de oliva y las verduras cortadas en bastones gruesos. Cocinamos 5 minutos a fuego fuerte dándoles vueltas a menudo. Añadimos la salsa de soja dejándolo a fuego vivo otros 2 minutos.

Colocamos los tournedós en la sartén sobre las verduras durante 1 minuto por cada cara.

Lo sacamos del fuego y colocamos las verduras en el plato, encima el tournedó y añadimos un poco de albahaca fresca picada y unos granos de sal en escamas.

"Aneto" bocadillo de filete de pierna de Ternasco de Aragón

Cocinamos los filetes a la plancha o sartén pintados con aceite.

Untamos la salsa romesco sobre dos rebanadas de pan, colocamos en medio los filetes y cubrimos con el queso Cheddar.

Partimos por la mitad y colocamos de nuevo sobre la plancha o sartén para tostar ambas caras del bocadillo.

¡Una cena fácil y rápida!

Material de divulgación

Filetes finos

Descripción:

Filete sin hueso de pierna, de unos 7 mm de grosor y unos 50 g de peso.

Características:

Resulta muy tierno y es muy fácil de cocinar. Es la pieza más versátil de todas, ya que se pueden preparar todo tipo de elaboraciones y recetas con ella, todas rápidas, sencillas y sabrosas, en apenas dos minutos.

Algunas ideas:

A la plancha, empanado tipo san Jacobo o a la romana (ideal para niños), en bocadillo, tapas, para rellenar, elaborar milhojas, rollitos, escabeches y acompañados con salsa o guarnición de verduras.



Collares

Descripción:

Los collares son rodajas no muy gruesas de cuello con su hueso. Se pueden presentar enteras o medias rodajas semicirculares.

Características:

Es una de las piezas más ricas y sabrosas, ya que el cuello es la parte con más grasa infiltrada.

Algunas ideas:

Resulta perfecta a la plancha o a la brasa. Al medallón entero hay que hacerle un corte en la piel para que no se combe. Los rodajas más gruesas de 3 cm podemos guisarlas como un rabo de toro.



Churrasquitos

I.A.

Descripción:

Trocitos adobados de carne con hueso procedentes de la punta de pecho de la falda del cordero.

Características:

El secreto de esta pieza es dejarla crujiente y bien escurrida de grasa una vez cocinada.

Algunas ideas:

Se puede saltear a fuego vivo en una sartén con un poquito de aceite, sin parar de remover hasta que esté dorado o "churrascado". También se puede hornear a 200 °C durante 20-25 minutos sin humedad ni aceite y remouliendo de vez en cuando. Otras opciones son freír en aceite bien caliente o hacerlos a la brasa a fuego no muy fuerte.



Tournedós

Descripción:

Rodaja sin hueso de pierna, envuelta con la "crepineta, tela o redaña" del mismo cordero, de unos 2-3 cm de grosor y peso de unos 180 g cada uno.

Características:

Pieza noble en forma de porción individual, sencilla de cocinar y muy elegante en el plato. Es ideal para comerla "al punto", dejando el corazón de la pieza no muy hecho.

Algunas ideas:

Admite múltiples preparaciones: a la plancha como un solomillo; tipo ossobuco, con harina y cocinado a fuego lento en guiso; o a baja temperatura (al vacío durante 5 horas a 65 °C) y luego marcado a la plancha.



Carrillón

Descripción:

Es el cuello deshuesado. Se presenta entero para poder rellenarlo aunque más partido se le puede sacar es separándolo en dos mitades, quitando el tendón central para guisarlo tipo carrillera. También se puede abrir en libro o abanico y marcado con el cuchillo para hacer a la plancha como un filete.

Características:

Es la pieza que más grasa infiltrada tiene de todo el cordero y por eso es la que más sorprende una vez que la pruebas por su ternura, sabor, jugosidad y textura.

Algunas ideas:

Cocinalos como unas carrilleras. Al estar deshuesado y abierto, también puedes rellenarlo y confitarlo o asarlo. Trábalos como un filete a la plancha o después de hacerlo entero, córtalo a dados, ponlo en una cazuelita y sírvelo como una ración de morro frito o similar.



Churrasco

Descripción:

Tira de carne con hueso procedente del final de los palos de las castillas.

Características:

Generalmente es una de las piezas más infravaloradas del cordero y sin embargo, bien cocinada, es de los mejores y más tiernos cortes de todo el animal.

Algunas ideas:

Imprescindible un primer cocinado en horno mixto con 50% de vapor a 120 °C durante 1 h 20'. Luego, podemos dorar a la plancha, al horno, a la brasa o como queramos.



Material de divulgación

Dale una vuelta al Ternasco de Aragón

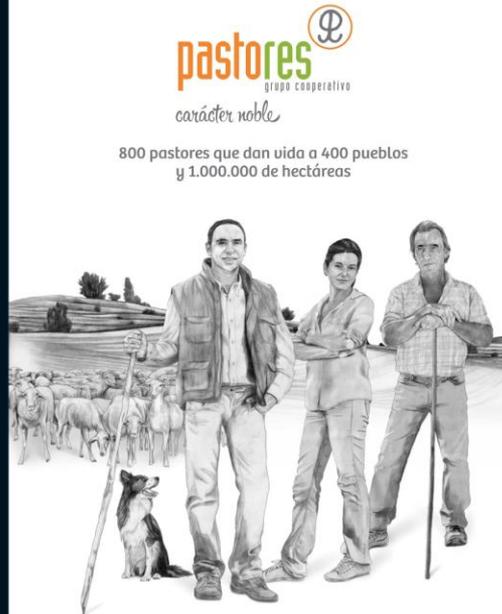
¿Aún sigues cocinando el Ternasco de Aragón como se ha hecho siempre? Eso está muy bien: conservar la tradición y los sabores clásicos. Pero, ¿por qué limitar tu público y no ampliarlo también a otros perfiles de cliente que buscan novedades y productos que les sorprendan? Eso es lo que te ofrece ahora el Ternasco de Aragón. No te cortes, porque los nuevos cortes son una original forma de innovar en tus recetas en infinidad de preparaciones y gracias a su atractiva presentación en el plato, serán un éxito seguro.

Nuevos cortes, más beneficios

Estos nuevos cortes que desde Pastores te presentamos están pensados para conseguir la máxima rentabilidad y aprovechamiento de piezas más versátiles que las tradicionales costillas y paletillas. El inferior coste/ración de estos cortes y su novedoso y atractivo nombre permite incrementar el consumo y el beneficio de las propuestas con Ternasco de Aragón en tu establecimiento. Estas nuevas presentaciones están siendo ya promocionadas además, de manera muy activa, en campañas del sector del cordero nacional y del Consejo Regulador del Ternasco de Aragón.

No hay nada como el Ternasco de Aragón

El Ternasco de Aragón es la mejor opción para que demuestres de lo que eres capaz cocinando una carne exquisita y con un sabor equilibrado, que gusta a niños y mayores y que no aumenta ni el peso ni el colesterol si se consume dentro de una dieta sana, variada y equilibrada. Y además, porque es una carne que se adapta a cualquier presentación para que des rienda suelta a tu imaginación y tu saber hacer.



pastores
grupo cooperativo
carácter noble

800 pastores que dan vida a 400 pueblos
y 1.000.000 de hectáreas



Descubre algunas recetas con los nuevos cortes de Ternasco de Aragón en www.grupopastores.coop

f t i y /grupopastores

Programa de Desarrollo Rural de Aragón
2014-2020: Proyecto para el aumento del valor añadido del Ternasco de Aragón IGP a través del estudio y la divulgación de sus nuevos cortes.



GOBIERNO DE ARAGON

pastores
grupo cooperativo
carácter noble



Nuevos Cortes de Ternasco de Aragón para hostelería



Dale una vuelta a tu carta aumentando la rentabilidad del Ternasco de Aragón

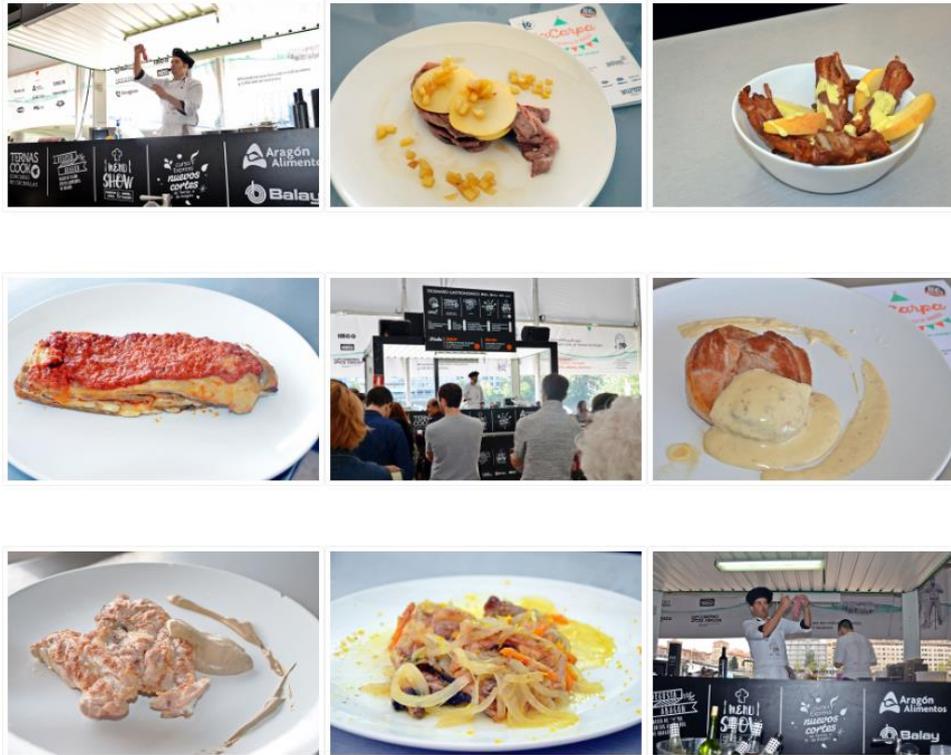


Jornada de divulgación LA ZAROLA 2016



Jornada de divulgación LA CARPA DEL TERNASCO

Octubre 2016



Pinchar en la imagen

Acto de divulgación en Madrid

Octubre 2017



CONOCE LOS NUEVOS CORTES DE TERNASCO DE ARAGÓN

Pastores Grupo Cooperativo y el Restaurante Casa de Aragón ofrecerán a partir del 26 de octubre un menú degustación especial, nunca antes visto en Madrid, basado en las nuevas formas de consumir el cordero de siempre.

Se el primero en descubrirlo y saborearlo.

Día: 25 de octubre
Hora: 14 h
Lugar:

CASA DE ARAGÓN
RESTAURANTE

República Argentina, 6, 28002 Madrid
Metro > República Argentina

Confirmar asistencia:
Diego Franco, Director de marketing Grupo Pastores
660 130 986 / dfranco@oviaragon.com

Producido por 800 pastores que dan vida
a 400 pueblos y a 1.000.000 de hectáreas.



pastores
grupo cooperativo

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020:
Proyecto para el aumento del valor añadido del Ternasco de Aragón IGP a través del estudio y la divulgación de sus nuevos cortes.



Jornadas de divulgación en CASA DE ARAGÓN MADRID

Octubre 2017



MENÚ ESPECIAL «CONOCE LOS NUEVOS CORTES DE TERNASCO DE ARAGÓN»

APERITIVO
Mini taco de Filete de Pierna de Ternasco de Aragón y pico de gallo

ENTRANTE
Cardo a la aragonesa o Migas de pastor

PRINCIPALES
Churrasco de Ternasco de Aragón confitado al ajo-romero sobre salsa chimichurri
Caldereta de Carrilón de Ternasco de Aragón

POSTRE
Peras al vino

Vino Monasterio de las Viñas Crianga. D.O. Cariñena.
o
Vino Borsao Selección. D.O. Campo de Borja.

Agua, pan y café.

30€

Producido por 800 pastores que dan vida a 400 pueblos y a 1.000.000 de hectáreas.

CASA DE ARAGÓN
RESTAURANTE

www.casadaragon.es
914 11 25 18

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020:
Proyecto para el aumento del valor añadido del Ternasco de Aragón IGP a través del estudio y la divulgación de sus nuevos cortes.

Jornadas de divulgación en El Corte Inglés

Diciembre 2017



Jornadas de divulgación a chefs

JACA

Noviembre 2017



Jornadas de divulgación a chefs

LA ZAROLA

2017



Jornadas de divulgación en punto de venta

ZARAGOZA

2017



Jornadas de divulgación a chefs

DISTRIBUIDOR

2017



Jornadas de divulgación a chefs

DISTRIBUIDOR

2017



Divulgación online

Web

2017



CONÓCEMOS ▾ PRODUCTOS ▾ COMPRAR ▾ COCINAR ▾ NOTICIAS ▾ CARÁCTER NOBLE

Tournedó de Ternasco de Aragón con trigueros en salsa holandesa



Autor: Paula Durán

Cocinar para comer es un necesidad, en mi caso el mejor gimnasio mental en el que desestresarme. Amante de la cocina tradicional e internacional y sobre todo del Ternasco de Aragón.

Para los amantes de la gastronomía, cocinar es un placer con el que se disfruta día a día. Sin embargo, hay ocasiones en las que apetece elaborar un plato un poquito más especial que sea sencillo pero elegante al mismo tiempo. Para estas ocasiones, resulta ideal un tournedó de Ternasco de Aragón ya que es una pieza muy fácil de cocinar y que queda muy elegante en el plato. Además, en esta ocasión lo acompañamos de otro producto muy apreciado en la gastronomía española: el jamón ibérico. Una combinación que junto a los trigueros y la salsa holandesa hacen del plato una delicia para todos los sentidos. Si no lo creéis, atentos a esta magnífica receta de tournedó de Ternasco de Aragón con trigueros en salsa holandesa.



Receta de Tournedó de Ternasco de Aragón con trigueros en salsa holandesa

Ingredientes para 4 personas:



Preparación:

Divulgación online Web 2017

Churrasquitos de ternasco con milhojas de berenjenas



Autor: Paula Durán

Cocinar para comer es un necesidad, en mi caso el mejor gimnasio mental en el que desestresarme. Amante de la cocina tradicional e internacional y sobre todo del Ternasco de Aragón.

Una de las claves para disfrutar de un plato es que además de delicioso sea equilibrado. Por eso, en esta ocasión heamos optado por unos Churrasquitos de Ternasco de Aragón con milhojas de berenjenas. Dos opciones complementarias que permiten elaborar un menú perfecto para degustar en cualquier momento del día.



foto

Receta de Churrasquitos de ternasco con milhojas de berenjenas

Ingredientes para 4 personas:

- 750 gr de churrasquitos de ternasco para el milhojas de berenjenas
- 3 berenjenas medianas
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 2 cucharadas de tomate frito
- queso para gratinar

 **Dificultad baja**

Churrasquitos de Ternasco de Aragón

Preparación:

Freímos los churrasquitos de Ternasco de Aragón en una sartén con una cucharada de AOVE (aceite de oliva virgen extra). Los sazonamos de la sartén y los colocamos en un plato sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Servimos los churrasquitos de Ternasco de Aragón acompañados de los milhojas de berenjenas.

Guarnición: milhojas de berenjenas

Preparación:

Lavamos las berenjenas y hacemos láminas de medio dedo de grosor. Salamos y dejamos reposar durante 30 minutos para que suelten el amargor. Mientras tanto, los sazonamos en "terracota" (adobo) lo más parecido

Divulgación online

Web

2017



CONÓCENOS PRODUCTOS COMPRAR COCINAR NOTICIAS CARÁCTER NOBLE

Pastores promociona los nuevos cortes de Ternasco de Aragón en Madrid

ÚLTIMAS NOTICIAS

- Pastores reducirá su huella de carbono en más de 5.000 toneladas de CO2 en los próximos 25 años
- Pastores presenta su nueva hamburguesa de Ternasco de Aragón 100% natural
- La campaña "Luxury Lamb from Europe" de INTEROVIC comienza su viaje para promocionar la carne de cordero y cabrito por Emiratos Arabes Unidos, Arabia Saudí, Hong Kong e Israel.

ENLACES DE INTERÉS



CATEGORÍAS

- Apariciones en medios
- Eventos
- Formación
- Noticias
- Opinión
- Premios

https://www.grupopastores.coop/noticias/page/2/

CONOCE LOS NUEVOS CORTES DE TERNASCO DE ARAGÓN

Pastores Grupo Cooperativo y el Restaurante Casa de Aragón ofrecerán a partir del 26 de octubre un menú degustación especial, nunca antes visto en Madrid, basado en las nuevas formas de consumir el cordero de siempre. Se el primero en descubrirlo y saborearlo.



Producido por 800 pastores que dan vida a 400 pueblos y a 1.000.000 de hectáreas.

CASA DE ARAGÓN
RESTAURANTE

República Argentina, 6, 28002 Madrid
Metro> República Argentina



24

Oct

LOS NUEVOS CORTES DE TERNASCO DE ARAGÓN EN MADRID

De Grupo Pastores | Aún no tiene comentarios

PASTORES GRUPO COOPERATIVO Y EL RESTAURANTE CASA DE ARAGÓN DE MADRID HAN PREPARADO UN MENÚ DEGUSTACIÓN ESPECIAL DE TERNASCO DE ARAGÓN NUNCA ANTES VISTO EN MADRID.

Leer más



21 abril 2017 | De Grupo Pastores | Aún no tiene comentarios

14 centros de El Corte Inglés e Hipercor de Madrid ofrecerán degustaciones de tres de los nuevos cortes de Ternasco de Aragón: filete de pierna, tournedó y churrasquitos.

Este fin de semana los nuevos cortes de Ternasco de Aragón inician su tour por la capital española. Desde este viernes y hasta verano 14 establecimientos Hipercor y El Corte Inglés de Madrid acogerán degustaciones realizadas por el Maestro del Cordero Javier Robles, cocinero experto de Pastores en todo lo referente al cordero y, especialmente, al Ternasco de Aragón. Las degustaciones se realizarán cada fin de semana en un centro de El Corte Inglés o Hipercor. En ellas, los asistentes disfrutarán de tres de los nuevos cortes de Ternasco de Aragón: el filete de pierna sin hueso, el tournedó y los churrasquitos de Ternasco de Aragón. Tres referencias que ya se venden en la cadena nacional desde finales del año pasado.

El filete de pierna resulta fino y tierno y es muy versátil en el cocinado, pudiendo hacerse a la plancha, empanado o en bocadillo. Por su parte, el tournedó es un medallón de pierna sin hueso de unos 3 centímetros de grosor. Una pieza noble apta para hacerla a la brasa o a la plancha. Y los churrasquitos son unos trocitos adobados de carne con hueso procedentes de la falda y pueden hacerse tanto a la brasa como al horno.

Varias formas de cocinado que los asistentes verán en directo durante las jornadas, que forman parte del "Proyecto de cooperación para el aumento del valor añadido del Ternasco de Aragón IGP a través del estudio y la divulgación de los nuevos cortes". De este modo, Ternasco de Aragón refuerza su presencia fuera del territorio aragonés y concretamente en El Corte Inglés - Hipercor, donde sus ventas se han incrementado un 37,24% en los últimos cinco años.

Divulgación online

Web

2017

https://www.grupopastores.coop/maestro-cordero/5765/

¿T.A.TREVES?

El próximo 5 de abril imparto en **La Zarola** un curso de cocina actual con la presentación de 3 nuevos cortes de Ternasco de Aragón cocinados de manera original, rica y sencilla.

Las recetas:

- Wok de verduras y Churrasquitos con sopa Thai.
- Milhojas templado de Filete fino, con queso y manzana.
- Tournedós en crocante al vinagre de Módena.

Animate e [inscríbete en La Zarola](#). Precio del curso: 39 euros.

¿T.A. treves?
5 de abril | 20 h | La Zarola

**EL TERNASCO DE ARAGÓN DE SIEMPRE,
COCINADO COMO NUNCA**

Un curso de cocina actual con la presentación de 3 nuevos cortes de Ternasco de Aragón cocinados de manera original, rica y sencilla.

RECETAS

- Wok de verduras y Churrasquitos con sopa Thai.
- Milhojas templado de Filete fino, con queso y manzana.
- Tournedós en crocante al vinagre de Módena.

Impartido por: Javier Robles "Maestro del Cordero"

Divulgación online

Web

2017

Churrasco de cordero, un corte poco habitual pero muy especial



29 noviembre, 2016 | De Grupo Pastores | Aún no tiene comentarios

La segunda propuesta que Karlos Arguiñano nos presentó la semana pasada para estas Navidades con carne de cordero fue una receta de churrasco de cordero a la mostaza asado en el horno con guarnición de patatas al tomillo y tomates cherry salteados.

HABLO DE..

- > Trucos y Consejos
- > Eventos
- > Producto
- > Vídeos
- > Profesionales
- > Consumidores

PUEDES ENCONTRARME

f /Maestrodeldordero

🐦 /Maestro_Cordero



Divulgación online

Redes Sociales - Instagram

2017



grupopastores • [Seguir](#)
La Zarola

grupopastores Ayer tuvo lugar en @la_zarola un curso de cocina muy especial, en el que nuestro #maestrodeldorero Javier Robles, enseñó a cocinar a los asistentes, los nuevos cortes de Ternasco de Aragón de una manera muy original! Además el curso fue grabado por el programa "SOSTENIBLES" de @aragontv que se emitirá el próximo 17 de abril a las 21,35 horas.



60 Me gusta

6 DE ABRIL

Añade un comentario...



Divulgación online

Redes Sociales - Facebook

2017

 **Pastores Grupo Cooperativo** Publicado por  Carlos Benito [?] · 8 de mayo de 2017 · 

Nada fastidia más que querer cocinar algo y no saber cómo hacerlo. Por eso, hoy os damos unos consejos muy útiles para cocinar un Tournedó de Ternasco de Aragón. Una pieza muy elegante en el plato que os permite sorprender a vuestros invitados sin morir en el intento entre fogones. ¿Os animáis a cocinarlo? Podéis encontrar nuestros Tournedos en carnicerías especializadas, en [El Corte Inglés](#), [Eroski](#) y [Carrefour España](#)



GRUPOPASTORES.COOP

¿Como cocinar un Tournedo de Ternasco de Aragón [Más información](#)

Divulgación online

Redes Sociales - Twitter

2017

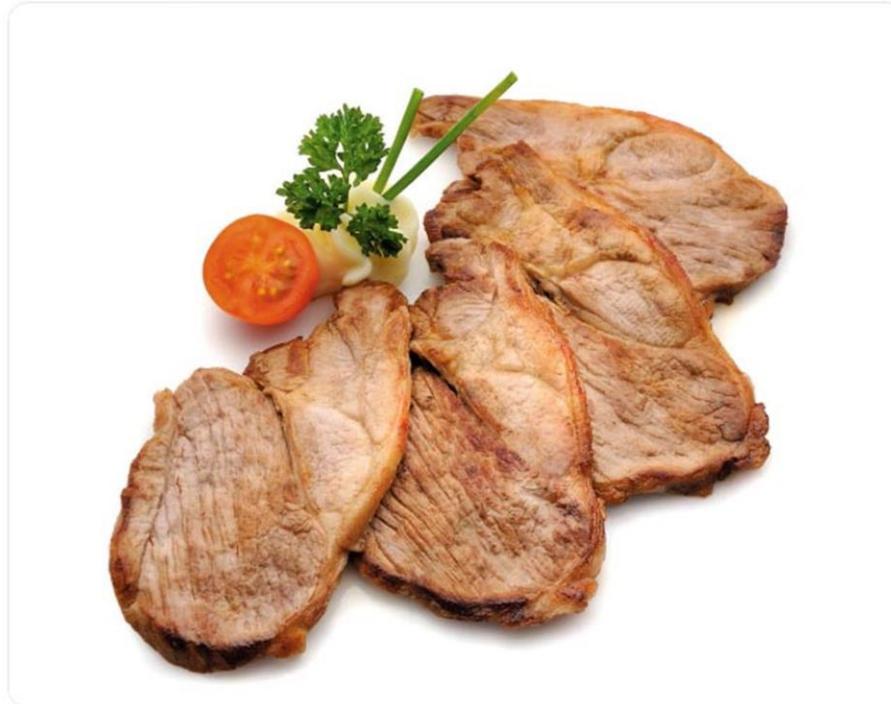


Pastores Grupo Coop. @GrupoPastores · 21 ago.



Con los niños aún de vacaciones... agradecerás cocinar este plato sencillo y rápido que te proponemos: unos finos y tiernos filetes de pierna sin hueso de [@TernascodeAragon](#). A la plancha vuelta y vuelta 2 minutos por cada cara. ¡Así de fácil y de sabroso!

[#ternascodearagon](#)



Divulgación online

Redes Sociales - YouTube

2017



Menú especial con nuevos cortes de Ternasco de Aragón en Madrid en Restaurante Casa de Aragón

Divulgación online

Medios – Heraldo de Aragón

2017

JORNADAS

Nuevos cortes del ternasco en Madrid

El restaurante Casa de Aragón de la capital ofrece un menú con esta carne.

POR J. L. S.

Pastores Grupo Cooperativo y el restaurante Casa de Aragón de Madrid han preparado un menú degustación que presenta en la hostelería madrileña las nuevas formas de consumo del ternasco. Se puede disfrutar desde el pasado jueves en este establecimiento, en pleno centro madrileño, y los platos se basan en los nuevos cortes para el consumo de este cordero aragonés.

El menú, especialmente diseñado y elaborado para la ocasión por el chef del restaurante, Iker Díaz de Cerio, rompe con la idea más tradicional de preparar la carne del ternasco a partir de la pierna o la paletilla y utiliza diferentes cortes de la pierna, el cuello o la falda del ternasco de Aragón con indicación geográfica protegida. Así, se pueden degustar, en varios pases, el churrasco, el carrillón y el filete fino sin hueso.

El menú completo se sirve al precio de 30 euros e incluye un vino Monasterio de las Viñas Crianza, de la Bodega Grandes Vinos (D. O. Cariñena), o un Borsao Selección, de Bodegas Borsao, de la D. O. Campo de Borja.

Se abre con un aperitivo consistente en un minitaco de filete de pierna de ternasco de Aragón y pico de gallo.

Como entrante, se puede elegir entre cardo a la aragonesa o las no menos tradicionales migas de pastor.

Para el plato principal, también hay dos opciones: churrasco de ternasco de Aragón confitado al ajo-romero sobre salsa chimichurri o bien caldereta de carrillón de ternasco.

De postre, peras al vino. El menú incluye agua, pan y café.

Los nuevos cortes de ternasco son el filete de pierna, el churrasco, el carrillón –es la pieza que más sorprende del cordero por su ternura, sabor, jugosidad y textura–, los collares –que se hacen a partir del cuello del animal, que es la parte con más grasa infiltrada–, los churrasquitos y la pieza más noble, el tournedó, una rodaja sin hueso de pierna envuelta con la crepineta.



Zona exterior del restaurante de la Casa de Aragón en Madrid. C. de A.

10 de noviembre de 2017 Heraldo de Aragón cmg 05

VIÑAS DEL VERO
SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**GARNACHAS HAY MUCHAS.
LA MEJOR, SOLO HAY UNA.**

INTERNATIONAL
WINE
CHALLENGE 2017

MEJOR TINTO ESPAÑOL
MEJOR GARNACHA DE ARAGÓN
MEJOR GARNACHA DEL CONCURSO

SECASTILLA

Divulgación online

Medios – Revista Beef

2017

NUEVOS CORTES DEL TERNASCO

¿Cansado del cordero de siempre? Echa un ojo al menú (30 €) con los nuevos cortes del ternasco de Aragón que presentan Pastores Grupo Cooperativo y el restaurante Casa de Aragón, en Madrid. El chef Iker Díaz de Cerio rompe con el plato tradicional de pierna o paletilla y experimenta con el carrillón, el filete fino sin hueso y el churrasco. Y si no puedes acercarte, Carrefour y El Corte Inglés tienen ya a la venta el filete de pierna, los churrasquitos y el tournedós.



Divulgación online

Medios – Feagas

2017



FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE GANADO SELECTO

LA FEDERACIÓN | RAZAS | NOTICIAS | ACTIVIDADES | PUBLICACIONES | GALERÍAS | CONTACTO



25 OCT LOS NUEVOS CORTES DE TERNASCO DE ARAGÓN LLEGAN A MADRID

Pastores Grupo Cooperativo y el Restaurante Casa de Aragón de Madrid ofrecen un menú degustación que presenta las nuevas formas de consumo del Ternasco de Aragón

A partir del 26 de octubre, y en colaboración con el Grupo Pastores, se podrá disfrutar en el Restaurante Casa Aragón, en pleno centro madrileño, de un menú basado en las nuevas formas de consumir el cordero de siempre. La propuesta, especialmente diseñada y elaborada para la ocasión por el chef del restaurante Iker Díaz de Cerio, rompe con la idea más tradicional de la pierna o la paletilla y utiliza diferentes cortes nuevos de la pierna, el cuello o la falda del Ternasco de

NOTICIAS POR S

Elegir categoría

MOSTRAR TODA

IR A HEMEROTEC



¿Quieres esta
actualidad
Suscríbete a r

Correo electrónico

Recibir newsletter c

Política de privaci

Suscribirme

Grupo de cooperación para el aumento del valor añadido del Ternasco de Aragón IGP a través del estudio y la divulgación de los nuevos cortes

ANUALIDADES 2016 - 2017 - 2018

