**Concurso en las redes de Caminos y Sabores**

**La falda, el roast beef y la cuadrada ponen a prueba la originalidad de los argentinos en la cocina**

*Caminos y Sabores organiza un concurso con el auspicio del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) que pone de relieve la pasión de los argentinos por la carne e incentiva el consumo de tres cortes premiando a la receta más innovadora.*

La 14ª edición de Caminos y Sabores, la feria del producto argentino que se realizará del 6 al 9 de julio en La Rural de Buenos Aires, pone a prueba la destreza, pasión y originalidad en la cocina con tres típicos cortes argentos de novillo: la falda, el roast beef y la cuadrada.

El certamen “Pasión por la Carne”, organizado con el auspicio del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA), premiará al concursante que presente la receta más novedosa en <https://www.facebook.com/caminosysabores>. El ganador irá a cocinar su plato a la feria junto a uno de los cocineros del equipo gastronómico de Caminos y Sabores, recibirá una orden de compra por 2.000 pesos -gentileza del Banco de la Nación Argentina- para adquirir productos en la feria del 6 al 9 de julio y un kit de asador -gentileza del IPCVA-. A su vez, los concursantes que envíen sus recetas participarán de sorteos de entradas.

El jurado está integrado por el equipo gastronómico de la feria liderado por Mónica Albirzu, y por Gastón Riveira, creador y alma mater de La Cabrera, una de las parrillas más representativas del país. Los interesados en participar tendrán tiempo de hacerlo desde ahora y hasta el viernes 29 de junio.

El objetivo del certamen es educar sobre las distintas maneras en que pueden utilizarse estos tres cortes, con el convencimiento de que conocer sobre los diferentes platos que pueden elaborarse con carne vacuna aporta un gran valor para los consumidores y para quienes cocinan.

La carne vacuna es un recurso con grandes posibilidades ajustadas a las distintas preferencias y capacidad adquisitiva del consumidor. Según datos de la Cámara de Industria y Comercio de Carnes y Derivados de la República Argentina (CICCRA), en abril, el consumo per cápita de carne vacuna fue de 57,8 kg/año. Esta cifra significa un incremento del 3,3% interanual. Los argentinos siguen prefiriendo a esta carne por sobre las demás opciones. Según una encuesta del IPCVA, las milanesas y el asado se llevan el 48% y 41% de las preferencias respectivamente, contra un 4% para el cerdo y un 3% para el pollo.

Jorge Cerioli tiene 69 años y es carnicero desde los 17. En su opinión, la cuadrada, la falda y el roast beef son los tres cortes que en este momento más se venden en su local ubicado desde hace 15 años en el barrio de Saavedra. “En el último año y medio empezaron a tener mucha salida. Porque si bien es una carne más firme, es más económica. El roast beef lo tengo a $137 el kilo, la cuadrada a $140 y la falda a $85, y por $120 te llevás 2 kilos”, enumera.

La falda se encuentra en la zona abdominal de la vaca. Si bien es gelatinoso y tiene mucho nervio, también es muy sabroso. El roast beef se encuentra en la región dorsal inmediatamente posterior al cuello y la cuadrada se ubica en el cuarto trasero del animal.

Según el carnicero del barrio porteño de Saavedra, a la falda la piden mucho para puchero, estofado, guiso y parrilla. El roast beef también se usa para estofado, guiso, churrasco y horno. Y a la cuadrada se la utiliza para milanesas, estofados y bifes. “A diferencia de la falda y el roast beef que se pusieron más de moda ahora, la cuadrada siempre se vendió mucho. En realidad se llama carnaza de cola y los carniceros modernos le pusieron cuadrada para cobrarla más cara. Porque hay un pedazo de esa cuadrada que se llama picana y se saca de abajo del cuadril. Entonces te la cobran como si fuera la colita de cuadril”, advierte Cerioli sobre este corte que se ubica en el cuarto trasero donde el animal.

No hay dudas de que la carne vacuna está desde siempre en la mesa y enraizada en el corazón de todos los argentinos. “Incluso los más jóvenes, que representan un desafío para la industria, siguen valorándola como lo hacemos nosotros y lo hacían nuestros abuelos”, sostiene Ulises Forte, el presidente del Instituto que ha podido relevar estadísticamente que la mayoría de los argentinos relaciona a la carne vacuna con valores como la amistad, la pasión, la seguridad y el liderazgo.

Con todos estos valores a cuestas, la carne vacuna es un emblema del producto argentino y no podía faltar de la feria Caminos y Sabores. Para ir calentando motores, Gastón Riveira, creador y alma mater de La Cabrera, una de las parrillas más representativas de Buenos Aires, propone dos recetas que levantan la vara para quienes se animen a concursar en la fanpage de Caminos y Sabores (<https://www.facebook.com/caminosysabores>): gorditas de roast beef y falda laqueada, dos propuestas para ir afinando el pulso.

**Gorditas de roast beef**

Para el relleno

• Roast beef 1kg

• cebolla blanca 500g

• zanahoria 100g

• morrón rojo 250g

• morrón verde 250g

• morrón amarillo 100g

• ajo 4 dientes

• vino tinto 250cc

• caldo de carne 1000cc

• sal y pimienta a gusto

• nuez moscada 20g

• laurel 1 hoja

• extracto de tomate 30g

• aceite 55g

Para la masa

• Harina 000 1kg

• agua 500cc

• Grasa 100g

• sal fina 50g

Preparación:   
Para la masa: tamizar la harina en un bowl. Agregar la sal y luego el agua y la grasa derretida. Amasar hasta formar un bollo liso y homogéneo. Separar en bollitos de 150gr. Dejar reposar por una hora.   
Para el relleno, poner en una olla el aceite y todos los vegetales cortados en juliana. Cortar la carne primero en fetas y luego en tiras y cocinar junto a las verduras, los condimentos y todos los líquidos por 2 horas, como mínimo. Si faltara líquido, agregar caldo o agua.

Estirar la masa y cocinar en un sartén caliente, sin que quede dura.   
Rellenar y ¡a disfrutar!

**Falda laqueada**

Ingredientes**:**

• falda parrillera 2 kg

• agua 4l

• sal gruesa 500g

• miel 100g

• cerveza rubia 400cc

• azúcar negra 50g

• papa 2u

• batata 1u

• sal, pimienta y nuez moscada, a gusto

Preparación:

Colocar en una asadera el agua y la sal y dejar disolver. Agregar la falda y dejarla sumergida en el líquido por 24 horas en la heladera.

Entibiar en una cacerola la cerveza junto al azúcar negra y la miel. Cocinar la carne sobre fuego bien fuerte. Ir pintándola con la laca de miel y cerveza hasta que quede dorada.

Se recomienda acompañar con papas y batatas hervidas y pasadas también por la parrilla.

Antes de servir la carne, espolvorear con sal, pimienta y nuez moscada.