**Un cordobés se consagró ganador del concurso “Pasión por  
 la Carne Vacuna”**

*Lisandro Rodríguez Aráoz, el joven oriundo de Córdoba, resultó ganador del certamen “Pasión por la Carne Vacuna” y tuvo la oportunidad de cocinar en vivo junto al chef Oscar “Coto” Fernández en la 15° edición de Caminos y Sabores.*

Por segundo año consecutivo, se realizó el certamen “Pasión por la Carne Vacuna”, organizado por Caminos y Sabores con el auspicio del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA). El concurso propuso a los apasionados por la cocina y fanáticos de la carne vacuna que demuestren dicha pasión creando una receta innovadora a partir de cortes como colita de cuadril, vacío y osobuco. La receta ganadora fue “Otoño en el valle”, creada por el cordobés Lisandro Rodríguez Aráoz.

La vía de participación del concurso fue a través del sitio web de Caminos y Sabores. Allí los participantes debían completar un formulario, enviar una receta de su propia autoría que incluyera alguno de los cortes detallados, combinados con ingredientes de fuerte identidad territorial (indicando los pasos y el proceso de elaboración) y una imagen del plato.

El ganador, que fue elegido por la coordinación de las cocinas de Caminos y Sabores, tuvo el honor de cocinar su receta en vivo junto al chef Oscar *Coto* Fernández en la cocina Sabores Gourmet. También recibió una caja con productos preseleccionados de emprendedores de “el gran mercado argentino” y un kit completo de asador, gentileza del IPCVA.

**Motivación culinaria**

Sobre la inspiración para crear la receta ganadora, Rodríguez Aráoz detalló: “Durante mucho tiempo estuve viviendo en Londres y de hecho estuve muy alejado de Córdoba, entonces este plato surgió como un regalo a Walter (mi papá) para el día del padre, ya que él se crió en el Valle de Traslasierra al que se accede cruzando las Altas Cumbres de Córdoba”. Luego, con tonada cordobesa agregó: “Quise usar ingredientes que reflejen el otoño y los sabores de montaña a los que estaba acostumbrado mi papá en su niñez: el clima en las altas sierras que es crudo y en el cual solía encontrar calidez en la mesa de la cocina, con su pequeña familia, y en esos sabores”.

Antes de subirse al escenario, *Coto* expresó: “Mi meta fue que él (Lisandro) se sienta como yo, cuando participé por primera vez en el escenario de Caminos y Sabores, que pueda sentir que lo logró y que pueda transmitir la historia de su familia que está volcada en el plato que hoy lo trae acá, al gran mercado argentino”, y agregó: “Es un plato que compitió desde Tierra del Fuego hasta Jujuy por lo que tenía que disfrutarlo y sentirse bien”.

Luego de cocinar en vivo ante un gran cantidad de público expectante, Rodríguez Aráoz comentó: “Cocinar con Coto y haber llegado hasta acá es un gran honor”, y confesó: “Antes de subir a la Cocina Sabores Gourmet tenía una mezcla de emociones, un poco de nervios, ansiedad, pero sobre todo, emoción ya que mi viejo estaba presente para verme y hacía mucho tiempo no nos veíamos, y eso le pone un *plus* al momento”.

El certamen “Pasión por la Carne Vacuna”, organizado por Caminos y Sabores con el auspicio del IPCVA, tiene por objetivo incentivar el consumo de la carne vacuna, favorecer la alimentación saludable, la agroindustria y las cocinas regionales.

**RECETA OTOÑO EN EL VALLE | por Lisandro Rodríguez Aráoz**

La receta consta de cuatro grandes pasos: Vacío a baja cocción, Toffee de hongos de montaña, puré de coliflor y parmesano, quenelle de zanahoria, o 5 si contamos el fondo de vegetales. La proteína elegida por Rodríguez Aráoz es un vacío sellado y preparado en baja cocción para luego laquearse con un fondo de vegetales asados de estación (puerros, cebollas, hinojos, hierbas de montaña, zanahoria). La carne se acompaña con un toffee de hongos, una quenelle de zanahoria y un puré de coliflor y parmesano.

**PASO A PASO**

1) Vacío baja cocción

Vacío 2 kg

Sal gruesa común o kosher C/n

Fondo de cocción C/n

Papel aluminio

Manteca

Aceite de oliva

Vino tinto 200 ml.

Limpiar el vacío, salpimentar y sellar en una placa de hierro con aceite de oliva y manteca. Posteriormente, se envuelve con papel metálico y se lleva al horno a temperatura baja por unas dos horas. Luego, se recuperan los sabores de la placa desglasando con vino tinto y se enriquece con un fondo de cocción de vegetales de otoño asados.

2) Toffee de hongos

Mix de hongos (pino, portobello, champignon) 200 gr total

Cebolla 1 u.

Vino blanco 90 ml

Crema 100 gr

Leche 50 ml

Caramelizar la cebollas, una vez toma la textura deseada agregar un mix de hongos secos o frescos dependiendo de lo que se disponga (de usar hongos secos hidratar con té negro para dar un sabor terroso). Cocinar a fuego fuerte los hongos y las cebollas, mojar apenas con un poco de vino blanco y dejar evaporar. Para terminar, agregar un par de cucharadas de crema, procesar y pasar por un tamiz para lograr textura fina.

3) Puré de coliflor

Coliflor mediano 1 u.

Leche 500 ML

Manteca 50 gr

Queso parmesano 100 gr

Nuez moscada c/n

Hervir en leche las flores del coliflor (no los troncos ni los cabos, se reservan para otra preparación). Una vez cocidas, procesar en una licuadora y pasar por un tamiz fino (conseguir una textura cremosa sin igual). Agregar sal, pimienta, nuez moscada, manteca y queso parmesano.

4) Quenelle de zanahoria.

Zanahoria 300 gr

Ajo 2 dientes

Aceite de oliva 30 ml

Tomillo fresco C/n

Manteca 50 gr

Cortar fino unas zanahorias, idealmente cocinar en un *sous vide* en una bolsa al vacío con aceite de oliva, ajo, tomillo y una nuez de manteca. De no tener uno, colocar las zanahorias cortadas en rondelle en una bolsa apta para microondas con los ingredientes previamente normandos. Cocinar 5 minutos en el micro, procesar y armamos una quenelle suave con una cuchara.

5) Fondo de vegetales

Cebolla grandes 2 u.

Zanahoria grande 2 u.

Puerro 300 gr.

Hinojo 1 u.

Ajo 1 cabeza grande

Hojas laurel 3 u.

Tomillo C/n

Caramelizar cebollas, cabezas de ajo, puerros, zanahorias e hinojos en una olla de hierro con un poco de aceite neutro (se puede agregar un hueso quemado de rótula para aportar colágeno y textura). Agregar agua y un *Boquet Garni* de tomillo y laurel; y reducir hasta conseguir un jugo de cocción con una textura similar a una salsa líquida. Con esta glasear, al final de la cocción, el vacío con la ayuda de una cuchara.

**Lo que hay que saber**

Del sábado 6 al martes 9 de julio  
La Rural, Predio Ferial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.  
Valor de la entrada: $ 200.  
Jubilados: $100  
Menores de 12 años gratis, acompañados por un mayor.  
Horarios: Sábado 6, Domingo 7 y Lunes 8, de 12 a 22:30 hs | Martes 9: de 12 a 21 hs  
Más información sobre promociones especiales en [www.caminosysabores.com.ar](https://www.caminosysabores.com.ar/informacion-general-visitantes/)