

Valle del Esla, carnes con pedigrí

 PEDRO G. MOCHOLÍ

3 marzo 2017
00:10

Desde su aparición, las carnes del Valle del Esla han sido unas carnes de gran calidad. Una calidad que viene garantizada gracias a la trazabilidad de los animales que posee en su cabaña. Los animales de Valles del Esla, pueblan las montañas leonesas y en ellas pastan y pasean hasta que en su momento óptimo son sacrificadas. Después de un tiempo,

llamado maduración, sus carnes se distribuyen por toda España, encontrándolas en los mejores restaurantes y en las carnicerías especializadas. En nuestra provincia, la distribución es responsabilidad de Casa Pere-Plá. Una empresa familiar que lleva más de 15 años dedicados a la distribución. Son especialistas en la carne vacuna: ternera, mamón y buey. Y sus instalaciones se encuentran en la localidad valenciana de Albaida. Desde la aparición de Valles del Esla, Casa Pere-Pla han sido sus distribuidores en exclusiva, y gracias a esta cohabitación tan sincera y profesional, las carnes de esta empresa leonesa, se encuentra muy bien distribuida en toda la provincia de **Valencia**. Los animales que más se trabajan en Valles del Esla son el Mamón, la ternera Pastuena y el buey Pastuenco. Cuando hablamos de carnes, parece que solo exista el solomillo, el entrecot o la chuleta. Sin embargo, poseen muchos cortes, los cuales tienen una inmensa utilidad en cocina. Como colofón a las Jornadas Valles del Esla que organizó Mediterránea de Hamburguesas (C/ Sueca, 45. Valencia), su cocinero y propietario Kiko Borrell realizó un menú donde las carnes de buey eran el principal ingrediente. El primer plato fue un milhojas de Foie Gras con Cecina ahumada de Buey Valles del Esla y manzana al horno. La cecina es otro de los grandes productos de esta casa.



Plato ganador.

Con babilla, Kiko nos ofrece un sabroso Steak Tartar acompañado de Uvas Pasas.

Las carnes pegadas al hueso son las más sabrosas, y con las costillas de buey del Valle del Esla cocinadas a baja temperatura, nos ofrece una carne melosa, apetecible y la marina con salsa barbacoa, puré de patatas y aceite de trufas.

Con la tapa (otra de las carnes del buey) nos ofrece un carpaccio de buey, sal Maldon y un leve puré de tomate. Volvemos a la cecina, en este plato acompañado con un huevo poché y setas, en plato de corte campestre. Otra de las carnes que ofrece Valles del Esla es la de Mamón. El Mamón es una animal de carnes blancas, pues en su alimentación, solo ha recibido leche materna. Su sabor es leve, su textura tierna y su color rosáceo. Con ella, Kiko nos ofrece un Mini bocadillo de estofado y una Lasaña. Para finalizar, la exquisitez del Solomillo de Buey a la Parrilla. Unas carnes sabrosas, intensas, con un toque mineral y hecha en su punto; excepcional. Junto a Kiko se encontraba su socia Amparo Oliver, y Luismi Mencía, director comercial de Valles del Esla, Roberto, responsable comercial de Casa Pere-Pla.



¿Soltero y mayor de 40?
Juntamos PAREJAS afines a ti, gracias a nuestro test de afinidad.
www.eDarling.es



S.E. Peugeot 308 Style S
Conduce tus sensaciones con la serie especial Peugeot 308 Style S.
<http://www.peugeot.es>