





EL CAPRICHO®

Telf. +34 987 66 42 27
carnesrojas@bodegaelcapricho.com



ÍNDICE

Pag. 8	Laberinto. Santos Bregaña
Pag. 10	El Capricho. José Gordón
Pag. 16	Ultracongelación
Pag. 18	Cartografía del buey

Productos en fresco

Pag. 22	delantero
Pag. 23	falda
Pag. 24	pierna
Pag. 25	chuletero madurado
Pag. 26	chuletero madurado de buey de vaca de trabajo
Pag. 27	llana
Pag. 28	pez
Pag. 29	centro de aguja
Pag. 30	espaldilla o paletilla
Pag. 31	magro + magro de falda
Pag. 32	hamburguesa
Pag. 33	tira de costilla
Pag. 34	vacío
Pag. 35	cadera
Pag. 36	rabillo
Pag. 37	tapilla, picaña o punta de la contra
Pag. 38	morcillo
Pag. 39	ossobuco
Pag. 40	huesos con tuétano + tendones
Pag. 41	chuletas + carpaccio
Pag. 42	solomillo
Pag. 43	manteca
Pag. 44	rao
Pag. 45	entraña
Pag. 46	carrilleras
Pag. 47	corazón
Pag. 48	hígado
Pag. 49	callos
Pag. 50	pata

Curado

Pag. 54	cecina
Pag. 56	lengua
Pag. 57	chorizo
Pag. 58	salchichón
Pag. 59	morcilla

Elaborado

Pag. 62	Rao + callos + paté
Pag. 63	carrillera + ossobuco

otros

Pag. 66	Piel de buey
---------	--------------

Pag. 70	Sacrificio. Santos Bregaña
---------	----------------------------

Reservados todos los derechos. No se permite reproducir, almacenar en sistemas de recuperación de la información ni transmitir alguna parte de esta publicación, cualquiera que sea el medio empleado -electrónico, mecánico, fotocopia, grabación, etc.-, sin el permiso previo de los titulares de los derechos de la propiedad intelectual.

© bodega El Capricho® S.L. 2017
Calle Carrobierzo nº28
Jiménez de Jamuz. León 24767
T - 987664224 / 987664227
GPS: 42° 16' 16" N / 5° 56' 0" W
Salida 303-A6

Diseño gráfico: Atelier Iaia. Santos Bregaña
Fotografías: José Luis López de Zubiria.

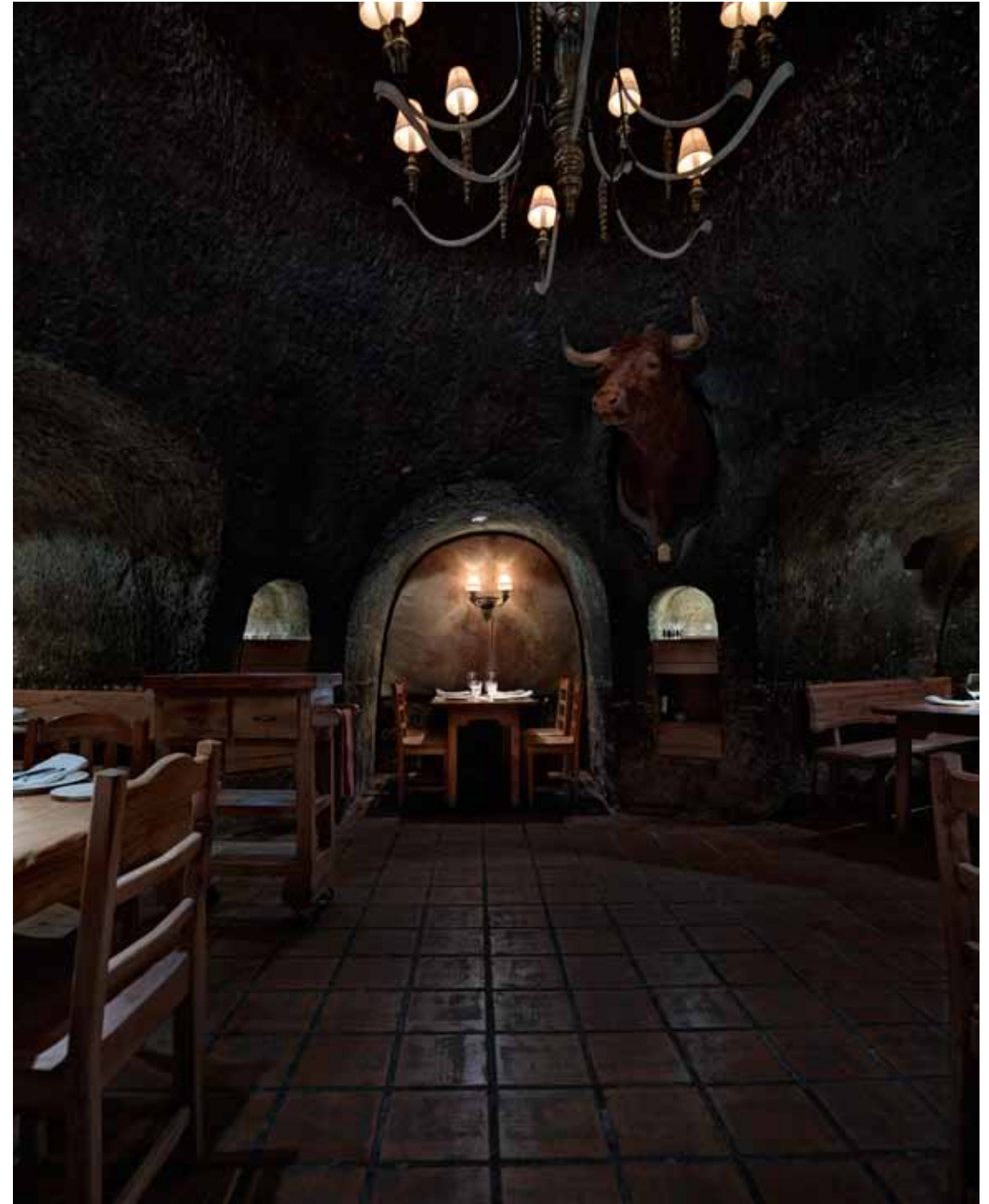
Depósito legal:
Impreso en Gráficas Castuera. Pamplona

¿Acaso Teseo recorre un laberinto interior? ¿no son semejantes esos pliegues de piedra en su geometría torturada a un cerebro? Comenzamos haciéndonos estas preguntas para comprender lo profundamente dentro de nosotros que está el Toro. Nos habita. Supongamos esta forma de entender el mito, como una metáfora. Ariadna con su hilo representaría el pensamiento que nos guía desde el exterior, desde la realidad sensible hasta el toro salvaje e implacable, hasta nuestra propia animalidad. Los hilos que conectan las cosas con sus nombres son el principal recurso de la magia. El cazador mago, se adentra en el laberinto, en la selva, y se enfrenta a su naturaleza animal. El Minotauro y Ariadna son al fin y al cabo, hermanos. La experiencia intelectual y la sensible son las dos caras de la misma moneda, como lo son "el saber" y "el sabor".

César describe la inabarcable selva Herciniana del centro y norte de Europa, donde el *uroch*, el uro, el toro primigenio, campa libre en la plenitud de un bosque salvaje, jamás explotado por el hombre. Un laberinto informe plagado de uros, es el final del mundo antiguo de una Europa indígena, no domesticada. En los lindes, los jóvenes cazan los *uroch* con grandes fosos, apropiándose de su piel para fabricar los escudos y también de sus cuernos como trofeos de su hazaña. Engalanados de plata beberán en ellos el vino y el licor que lleva al sueño ancestral, al laberinto.

Pero antes de que el César conquistara para el Imperio estas Selvas, el Bos Primigenio había conquistado ya nuestro imaginario. Como unicornio en las puertas de Ishtar, en la cerámica helena, en las pinturas rupestres, toros y bisontes. Zeus es un toro blanco cuando rapta a la bella Europa. Hércules y Teseo deberán derrotar al Toro para formar parte del pabellón de los héroes civilizadores.

El Toro está en forma de constelación, en nuestro cielo y en mil formas en rituales y fiestas de todo el territorio Europeo. Adentrémonos en el laberinto de El Capricho.



EL CAPRICHO. José Gordón

Hola soy José Gordón y dirijo un asador en un pueblo del viejo León llamado Jiménez de Jamuz. Está situado en un entorno de privilegiadas arcillas que permiten excavar cuevas en su interior; en una de ellas se encuentra El Capricho. Nací y me crié en este pueblo en una familia humilde de agricultores. Gocé de una infancia rural y en contacto con la naturaleza. Me considero una persona arraigada a su tierra y sus costumbres y siento un profundo respeto por el producto. Ese respeto por lo auténtico me ha llevado a ir más allá con la búsqueda y maduración de la carne.

A muy temprana edad, con doce años, inicié mis primeros estudios de agricultura completándolos en el centro de experimentación en Eras, Cantabria. Allí disponíamos de una extensión grande de terreno para hacer pruebas con los cultivos, ganadería propia y centro de inseminación; pude entrar en contacto con los enormes sementales, que eran tratados como dioses. En el País Vasco me contagié de esa cultura que existía por las carnes rojas y por la forma de tratarlas madurándolas en cámaras hasta 25 o 30 días.

A estas dos circunstancias se unió que mi familia tenía una bodega donde hacía el vino, lo vendíamos y también dábamos en verano unas tortillas sublimes, con huevos de corral, patatas y hortalizas de la huerta. Los embutidos que ofrecíamos los elaborábamos nosotros con cerdos de casa que no sabían lo que era el pienso. Fue entonces cuando un pariente que regresaba de vivir en Argentina y con grandes dotes de parrillero me asesoró en el arte de la parrilla. Comencé a incorporar a nuestra pequeña carta las primeras carnes de ternera y vaca. Con ellas empecé a experimentar con las primeras maduraciones.

Algunos clientes amantes de la carne me comentaron que en su tierra, la Galicia profunda, había grandes bueyes, y que por qué no sacrificaba uno. Guiado por la curiosidad comencé a visitar aldeas y a conocer gentes curtidas, con un amor y un respeto por estos animales que en ocasiones parecían un miembro más de la familia.

Se le preparaba un caldero con grelos y patatas cocidas; incluso se le templaba el agua en invierno para que bebiera. Me empapé de su carácter, de su dedicación, de su sensibilidad y su nobleza. Presencí disputas en la familia, lágrimas al desprenderse de un buey que había sido su compañero de trabajo, honesto, que no le había



defraudado nunca. Hasta recibí malas contestaciones cuando en alguna ocasión pretendí comprar algún buey y la reacción de su amo fue pero tú qué dices, como si le quisiera comprar un hijo.

Desde entonces, ya hace casi treinta años, dedico gran parte de mi tiempo a buscar este tipo de hombres que poseen animales mansos, no porque les sea rentable sino porque han estado a su lado toda la vida y les cuesta renunciar a su compañía y su tradición. Pues el carácter noble y sereno de estos animales posiblemente aporte algo distinto a las personas.

He observado que dos animales hermanos, nacidos y criados en la misma casa, presentan en la mayoría de los casos diferencias importantes, por lo que creo que hay una alta influencia del carácter en la calidad de sus carnes.

Visito los pueblos de la montaña leonesa, Asturias, Galicia, Portugal, buscando esas gentes tan especiales; entro en sus cuadras, les pregunto qué les das, dónde pacen, come bien, en definitiva, veo lo que comen, luego le palpo sus grasas, en el pecho, en la falda, encima del rabo. Es aquí en este proceso de selección dónde comienza realmente la maduración, pues si las grasas no son buenas o son insuficientes estaremos condicionados antes de empezar. Intentar adivinar cuándo se ha acumulado la grasa y si es blanda o madura es primordial. Si es muy blanda indica que se ha cebado rápidamente y esto no garantiza que se haya infiltrado en el músculo. Además es más porosa, se oxida con más facilidad y se licua más rápido por lo que la veta que se infiltra en el músculo es más basta y gruesa, soportando peor las maduraciones.

En cambio, si la grasa es más consistente se puede decir que está madura y que lleva mucho tiempo ahí por lo que con casi toda seguridad la grasa habrá penetrado en el interior. La piel se pone más tirante, como si se estuviera haciendo una presión hacia dentro. Se consiguen así niveles más altos de grasa intramuscular o marmolado, la veta es más fina, teniendo así carnes más tiernas y sabrosas. Además este tipo de grasas es fundamental para poder llevar a cabo en su momento maduraciones de larga duración. Porque es esta grasa la que nos va a ayudar a que la carne soporte mejor el paso del tiempo, pues es el músculo el que se va a ir nutriendo de ella.

He comprobado haciendo analíticas de grasas subcutáneas e intramusculares que los componentes de éstas son sorprendentes porque en el caso de animales adultos los porcentajes de grasas insaturadas llegan al 70%, con altos contenidos de ácidos oleicos y linoleicos. Esta composición, pienso que tiene mucho que ver en la evolución de las grasas al someterlas a largas maduraciones. En vez de ponerse rancias se ponen finas, elegantes y sutilmente dulces.

Aunque creo más en los individuos concretos por la influencia del carácter, es fundamental hablar de las razas porque la búsqueda del auténtico producto está relacionada con el tiempo, con el pasado, con la madurez; al igual que la fruta, las cosas tienen su mejor momento cuando están suficientemente maduras. No es igual un buey de cuatro años que uno de seis, por ejemplo, aunque entiendo que es más fácil y rentable conseguir uno de cuatro que uno de seis.

La evolución de algunas razas nos ha alejado del auténtico producto. Por auténtico producto entiendo los sabores más olvidados y que uno reconoce como suyos, de siempre.

La rusticidad de las razas más antiguas es un factor muy importante que nos ayuda a reconocer la conformación de los individuos y desechar otro tipo de razas evolucionadas, que la experiencia nos ha mostrado que tienen menor valor culinario. Yo creo que nos equivocamos cuándo a una raza autóctona, con formas, con grasa, le implantamos un gen para producir más cantidad de carne y sin grasa, yo tengo dudas que eso sea más saludable y corremos el riesgo de que desaparezcan razas de una calidad excepcional sólo porque no son rentables al tener aparentemente menos rendimiento.

Todas las razas del tronco ibérico, que no han sido tocadas genéticamente para la producción de carnes, son aquellas donde encontramos el producto genuino y de mayor calidad, incluso en los individuos conseguidos de sus cruces. Eso es lo que nos distingue. En la Península tenemos una gran variedad de razas autóctonas, de gran rusticidad, de formas feas que favorecen un buen engrasamiento, que resisten condiciones adversas, lo que permite que pasten en la alta montaña. Ese tipo de pastos contienen brotes de hierbas aromáticas, como tomillo,

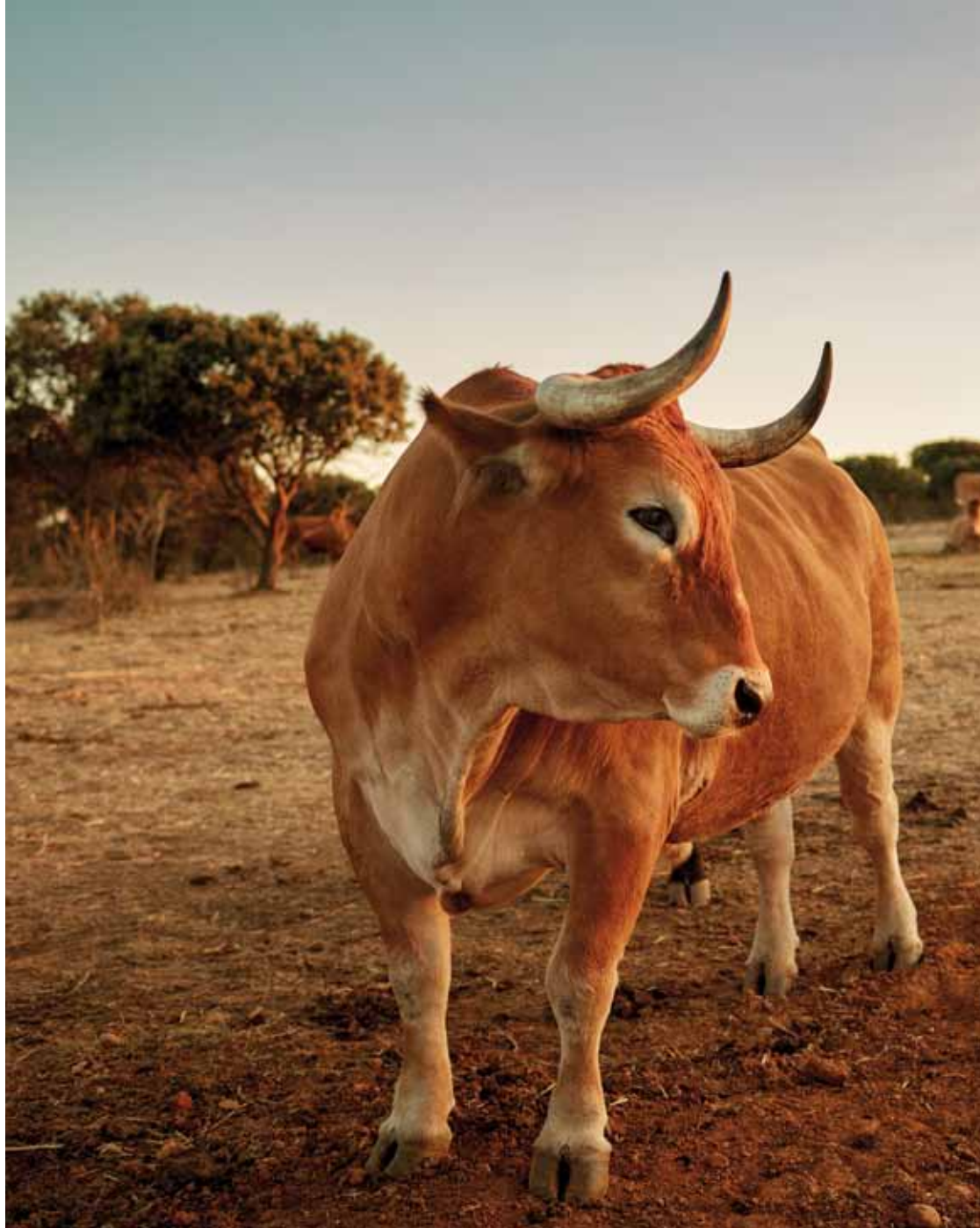
romero; brotes de la encina y sus bellotas. Para esto en León tenemos una montaña maravillosa: la Cabrera, Babia, Omañas, Ancares...una provincia de praderas privilegiadas, pues los pastos no son excesivamente húmedos y alimentan más.

Antes de explicarles la maduración quiero hacer hincapié en unas cosas que para mí son muy importantes: en primer lugar el transporte de los animales. Hay animales con mucho peso, 1500 kg o más; hemos llegado a sacrificar animales de hasta 1200 Kg canal, lo que en vivo supone pesos superiores a 1700 kg. Este tipo de animales requieren de vehículos que no tengan pisos cortantes pues simplemente con su peso al intentar levantarse pueden hacerse cortes en las patas. Procuro que lleguen el día antes al matadero, que estén cómodos, con agua y paja, porque el viaje siempre provoca estrés y el estrés es uno de los grandes enemigos, ya que causa el bloqueo de vasos sanguíneos, la sangre no fluye, quedándose en el músculo y apareciendo lo que vulgarmente llamamos "fiebre" o "encendido de la carne". La carne oscurece, pierde sabor y el corte se pega a las manos.

Por esto es necesario también sugerirles a los operarios encargados del sacrificio que no presionen a los animales con barras eléctricas, pues una muerte digna será primordial no solamente desde el aspecto moral sino igualmente desde la perspectiva de la calidad de la carne.

Una vez que hemos obtenido la canal es necesario respetar las temperaturas para que se lleve a cabo perfectamente el rigor mortis, que es un estado de rigidez permanente del tejido muscular. Cuando sacrificamos el animal cesa la circulación sanguínea y como consecuencia el aporte de oxígeno. Cesa la regulación hormonal y los procesos metabólicos no se pueden desarrollar. Es entonces cuando aparece la glucólisis, no llega glucosa al músculo disminuyendo la formación de trifosfato de adenosina y formándose uniones entre la actina y miosina a nivel miofibrilar. Además se genera ácido láctico, que disminuye el pH provocando una desnaturalización de la proteína por la ayuda del calcio. Con la desnaturalización se libera el agua (exudación).

Más tarde la canal permanece colgada por los talones al menos diez días, entre 3 y 8 grados. Es aquí donde comienza el trabajo de maduración. Procuro madurar la



canal, con las riñonadas que protejan los solomillos, entre 15 o 20 días. La maduración en seco es un proceso de secado y ablandamiento que nos va a aportar la infiltración de las grasas subcutáneas hacia el interior, consiguiendo carnes más mantecosas. Ocurre un proceso enzimático que provoca la degradación de la proteína rompiendo las fibras y liberando el agua para tener textura y jugosidad. Por otra parte hay una pérdida de jugos o líquidos. Esto se traduce en una pérdida de peso que va a influir en la concentración del sabor, de los olores y el color.

Yo troceo la canal en cuatro trozos y procuro madurarlos de forma independiente. Las piernas las despiezo casi de inmediato; de ellas saco tres piezas: tapa, contra y babilla, que las destino a elaborar cecina. En el caso de algunos animales requieren maduraciones de más de tres años. De las piernas saco además tres piezas interesantes: la tapilla, el rabillo de cadera y la cadera. Estos cortes son muy interesantes para la parrilla, e incluso para cocciones a baja temperatura. Las faldas las maduro en seco unos 45 días, dependiendo del animal. Y de ahí obtengo dos piezas excepcionales: el vacío y la tira de costilla, con las que se pueden hacer todo tipo de maravillas. El vacío, que es la punta de la falda es muy apropiado para la brasa.

Los delanteros los suelo despiezar inmediatamente para elaborar nuestra estupenda hamburguesa. Y con los chuleteros es otra historia. Aquí los solomillos los retiro, dependiendo del animal, entre los 15 y los 30 días, siempre habiendo estado protegidos por el sebo de la riñonada, que da untuosidad a la ya gran textura del solomillo, haciendo de esta parte del animal un bocado exquisito.

Los chuleteros los tengo mucho más tiempo. Aquí influyen demasiadas cosas: la cobertura exterior, el grosor de la grasa, el color y cómo son esas grasas. Pueden ser, como comentamos antes, blandas, que se han acumulado en los últimos 4 u 8 meses, o prietas, que han estado ahí varios o muchos años. En este caso la infiltración hacia el interior es más lenta, ya que estas grasas pierden su consistencia peor. Además protegen mucho más la carne; suelen pertenecer a animales más adultos. Los nervios y tendones son más duros, por lo que es razonable pensar que debemos alargar las maduraciones, salvo excepciones.

El color de las grasas es un buen indicador de la alimentación y la vida que ha pasado el animal; si ha pastado, si le ha dado el sol, en el caso de las grasas amarillas. Aunque también

influye la cantidad de maíz que ha comido. Además, en el caso del los animales muy adultos, y que han trabajado, el músculo tiene un color mucho más rojo, manteniéndolo incluso después de maduraciones largas, al contrario de los animales que han sido cebados de manera intensiva, que suelen tener grasas más blancas, color arroz o marfil y el músculo en estos casos tiene un color más pálido.

También existen diferencias en el tiempo que deben tardar en ponerse rancias las grasas. Animales de la misma raza y edad pueden presentar coberturas de grasas de coloraciones distintas y esa diferencia de color nos mostrará el tiempo que tardan unas y otras en ponerse rancias, y a su vez el tiempo que pueden aguantar y dónde pueden ir estando los límites.

Para intentar llegar a esos límites en la maduración debe crearse primero un clima apropiado con una temperatura lo más constante posible y no superior a tres grados. Y debemos jugar con la humedad, que nos permite dosificar los líquidos en el tiempo. Es decir, si secamos muy deprisa perdemos el líquido con mucha rapidez, no conseguiríamos la misma textura ni untuosidad. Si por el contrario utilizamos un frío estático con un movimiento suave del aire podemos jugar también con la temperatura y conseguir así porcentajes de humedad más apropiados. Si a esto le añadimos un seguimiento diario de limpieza de las superficies a sellar nos hemos asegurado la parte principal del proceso. Es conveniente también hacer una valoración inicial sobre los aspectos más relevantes del chuletero o pieza, que nos ayudará a tener una previsión del momento en el que estará listo para salir. Por ejemplo, yo, cuando entra en cámara un chuletero hago una etiqueta que pone: raza, edad, cobertura de grasa, por ej., 2, 3, 4 o 5, color de la grasa, fecha de sacrificio y tiempo estimado de salida. Si después observo, después del tiempo estimado, al abrir el chuletero, que el músculo es muy rojo y que no tiene la textura adecuada, que no hay mucha infiltración intramuscular y que las grasas subcutáneas son abundantes lo devuelvo nuevamente a la cámara para darle más tiempo.

Encontraréis en este documento a modo de catálogo, el resultado de nuestro trabajo en cuanto a los productos que comercializamos. No ha sido en vano el trabajo de tantos años y hoy el Capricho está considerado por algunos (Time, The Guardian, Vogue, etc.) como el lugar que ofrece la mejor carne de buey del mundo.

ULTRACONGELACIÓN

La conservación mediante el frío es el único sistema que es capaz de conseguir que el sabor, el color, el olor natural y el aspecto del producto no se diferencie del género fresco. Mediante la acción de bajas temperaturas sobre los alimentos, se consigue eliminar las actividades microbianas o enzimáticas que provocan su destrucción.

En la industria alimentaria, se usan dos tipos de congelación:

·Con sistemas mecánicos, mediante equipos de compresión y evaporización en circuito cerrado, que enfrían el aire hasta alcanzar una temperatura de -45°C .

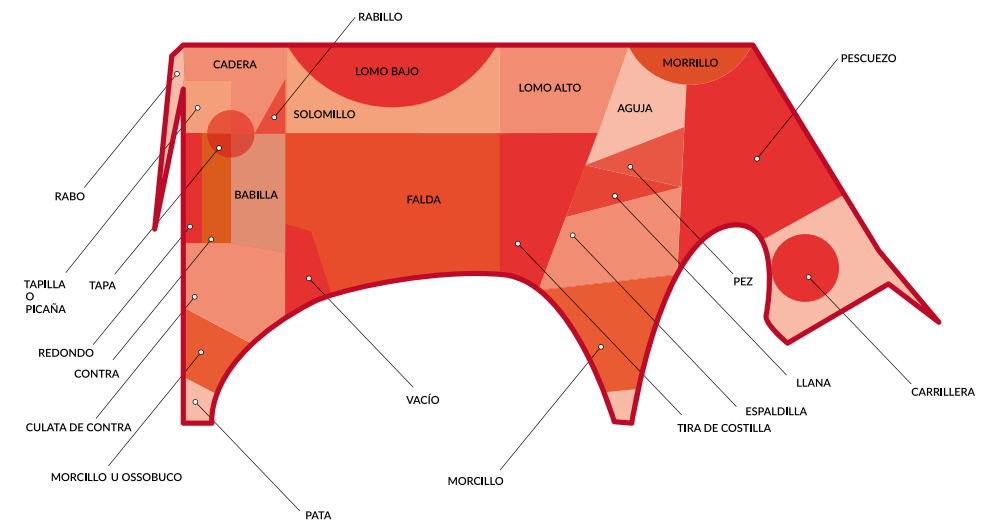
·Con sistemas criogénicos, mediante la aplicación de nitrógeno y dióxido de carbono. Este sistema es el que usamos nosotros, concretamente con nitrógeno presurizado, el cual, al expandirse de su paso de líquido a gas, absorbe el calor debido a las leyes de la termodinámica. El nitrógeno entra en contacto directo con el producto cárnico por lo que forma una atmósfera inerte a su alrededor no dejando residuos y no alterando sus condiciones organolépticas.

Un factor determinante en la calidad del producto es la velocidad de la congelación, ya que un enfriamiento lento ocasiona la formación de pocos, pero grandes cristales de hielo de agua que quedan ocluidos dentro del alimento, mientras que en una congelación rápida, serán muchos los cristales pero microscópicos.

Los cristales grandes que se forman en la congelación lenta llegan a romper la membrana celular, con la consiguiente pérdida de aromas, sabor y elementos nutritivos. Además, el producto sufrirá un gran deterioro en cuanto a textura y apariencia visual.

Por el contrario, cuando la velocidad de congelación es sumamente rápida, se forman microcristales dentro y fuera de la célula, compensando concentraciones y evitando la deshidratación. Esto permite evitar roturas y pérdidas por deshidratación, manteniendo el sabor y el aspecto del producto fresco una vez descongelado. La mejor garantía de higiene y calidad.





DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

PODUCTOS EN FRESCO

Todos nuestros productos frescos se comercializan ultracongelados, salvo que el cliente los pida expresamente sin congelar, para lo cual se pactarán condiciones de entrega. Delanteros, faldas, chuleteros, chuletas y manteca se sirven siempre refrigerados.



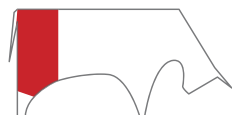
DELANTERO

Los delanteros están madurando entre 7 y 15 días. Pesan una media de entre 80 y 100 kg. Con la carne de nuestros delanteros se pueden hacer hamburguesas de mucha calidad. Para ello, es interesante mezclar tres partes de delantero con una de falda. Se puede preparar en piezas para trabajarlo a gusto de cada uno.



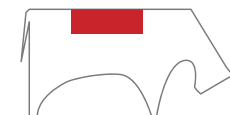
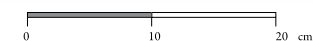
FALDA

Las faldas de nuestros bueyes están madurando unos 40 días y tienen un peso aproximado de 40 kg. Se puede preparar en tacos para trabajarlo a gusto de cada uno. La falda del animal nos brinda la tira de costilla y el vacío; el resto, la falda propiamente dicha, se usa para mezclar con la carne del delantero para hacer hamburguesa y que aporte el sabor.



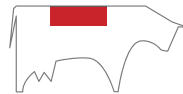
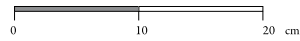
PIERNA

Las piernas están madurando entre quince y treinta días y su peso es de unos 100 kg. La pierna se compone de 3 piezas que se destinan tradicionalmente a la elaboración de cecina: tapa, contra y babilla. La pierna contiene también la cadera, la tapilla, el rabillo y el morcillo o jarrete que si no lo deshuesamos obtendríamos el ossobuco. De la pierna podemos conseguir también los huesos con tuétano.



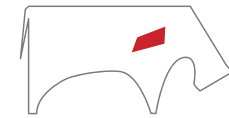
**CHULETERO
O LOMO MADURADO**

Nuestro chuletero lo comercializamos entero, es decir, con las ocho costillas y el lomo bajo o entrecot. Es una de las piezas más nobles del animal y una de las que soporta maduraciones más altas. La maduración es individualizada a cada pieza en función de unos cuantos parámetros: raza, edad, infiltración...



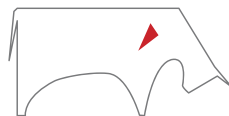
**CHULETERO
DE VACA DE TRABAJO**

Acuñamos este nombre de “vaca de trabajo” en su día para indicar que es una vaca cuidada de forma diferente. Son vacas con una gran limpieza hormonal ya que no han parido por lo menos en el último año; limpieza hormonal que lo acerca al buey en el sentido de que ambos animales tienen una carne y grasa sin esta alteración.



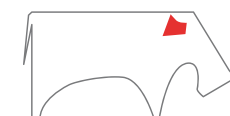
LLANA

Es un corte que procede de la mano delantera. Tiene un característico nervio central. Está a continuación de la paletilla o espaldilla. Pesa entre 3 y 4 kg y va siempre en una pieza. Es una carne muy tierna y muy jugosa. Queda especialmente rica para asar por su jugosidad. También para mechar; mechar es meter algo dentro de la carne antes de cocinar con la ayuda de una aguja especial, como uvas pasas, dátiles, trozos de jamón...



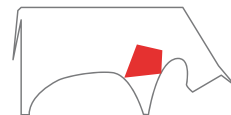
PEZ

También procede de la mano delantera, junto a la llana. Nuestras piezas pesan entre 2 y 3 kg. Es un corte muy interesante para hacer *rottis* (se abre la carne para conseguir un trozo extendido y se rellena con lo que uno desee). Por encargo, podemos sacar el nervio para que se pueda rellenar con multitud de ingredientes: pimientos, bacon, dátiles, setas...



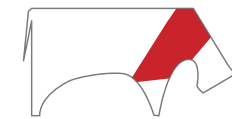
CENTRO DE AGUJA

Procede del cuarto delantero y es la prolongación del lomo alto hacia el cuello. Es una carne muy tierna y vetada. Las piezas son de entre 5 y 10 kg pero las podemos preparar en tacos como se desee. Da filetes que salen muy infiltrados en plancha o parrilla. Picada, nos brinda espectaculares albóndigas; también nos ofrece carpaccios, tartar e incluso, hamburguesas de gran calidad.



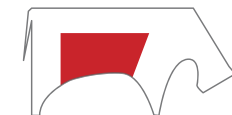
ESPALDILLA O PALETILLA

Este corte procede de la mano delantera. Las piezas de nuestros bueyes pesan una media de 8 kg. Es una carne muy tierna y muy jugosa. Es muy buena para hacer filetes, tartar, guisos, estofados y asados. Para asar es bueno que lleve un dedo de grasa, pues es una grasa de mucha calidad y le da más sabor. También se puede hacer cecina con ella.



MAGRO

Llamamos magro a los trozos del delantero, que se pueden usar para múltiples fines. Estamos hablando de carne de aguja, pez y paletilla. Los trozos del delantero apenas tienen grasa, por lo que para elaborar hamburguesa se suele mezclar con carne de la falda que aporta la materia grasa.



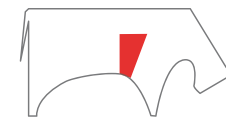
MAGRO DE FALDA

Son tacos de carne de la falda, que tienen un porcentaje alto de grasa, por lo que es muy adecuada para mezclar con otras carnes, por ejemplo, la del delantero para fabricar hamburguesa.



HAMBURGUESA

La hamburguesa es carne picada, moldeada y ultracongelada, que no lleva ningún ingrediente más que un poco de sal. Para elaborarla se utiliza la parte magra del delantero, así como la falda, que aporta jugosidad al tener más materia grasa. Nuestra hamburguesa se caracteriza por el sabor puro de la carne. Tiene una textura muy agradable debido a que está suavemente prensada y no tiene ningún tipo de aditivo, ni colorantes, ni conservantes. Se ha elaborado exclusivamente con auténtica carne de buey. Algunos de los ejemplares, de más de 10 años. Un producto único en el mercado.



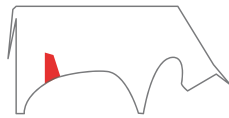
**TIRA DE COSTILLA
SIN HUESO**

Esta pieza procede de la falda, concretamente entre la quinta y octava costilla. Nosotros la preparamos sin hueso, pero si alguien la desea con hueso, sólo tiene que pedirlo. Es una pieza de entre 1,5 y 4 kg. Se caracteriza por su gran infiltración o marmolado. Da resultados maravillosos en la parrilla con previa cocción a baja temperatura.



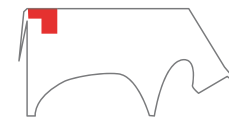
**TIRA DE COSTILLA
CON HUESO**

Con el hueso su peso es de entre 5 y 7 kg.



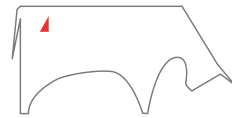
VACÍO

Es un corte que procede de la falda, de forma ovalada. Es un músculo de intenso sabor. Se trata de un corte muy escaso ya que de cada animal sale aproximadamente 1 kg de vacío. Es muy sabroso en parrilla, para hacer en tiras cortándolo transversalmente, pues es la forma en el que se rompen sus fibras. También adecuado para todo tipo de rellenos.



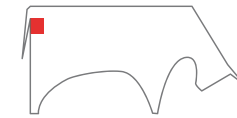
CADERA

La cadera se encuentra en la pierna; concretamente, la punta de la cadera se une con el lomo bajo del chuletero. Tiene forma de V y en nuestros bueyes pesa entre 8 y 10 kg, que hacemos en tacos más pequeños para que sea más fácil de manejar. Está madurando junto con la pierna un mes. Tiene una gran textura, es jugosa y tiene mucho sabor, por eso, es fabulosa para hacer *tartar*. También es muy válida para hacer filetes tanto en parrilla como en plancha.



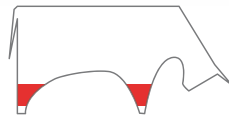
RABILLO

Es un músculo de la pierna que sube desde la babilla hacia la cadera y pesa aproximadamente entre 2 y 3 kg. Se caracteriza porque es una carne que sale muy infiltrada y es muy tierna y jugosa. Se puede usar para parrilla o plancha, tanto en medallones como en filetes.



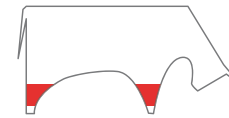
**TAPILLA, PICAÑA
O PUNTA DE LA CONTRA**

Está situada en la pierna, concretamente, al final de la contra y debajo de la cadera. Es un músculo que une la pierna con el chuletero. Es un corte muy escaso; de cada animal salen dos piezas de aproximadamente de 1,5 kg cada una. Es un corte muy apreciado porque tiene un gran porcentaje de infiltración, es muy tierno y sabroso. Da un gran resultado en filetes a la parrilla, *tartar* o *tataki*.



MORCILLO

Procede de la mano delantera y de la trasera. Tiene más colágeno el del delantero y por ello es más tierno. Los morcillos de nuestros bueyes pesan unos 5 kg cada pieza, pero se pueden hacer tacos más pequeños según se desee. Es una carne muy gelatinosa y melosa, debido a su alto contenido en colágeno. Procede de la misma zona que el *ossobuco* pero según la tradición más cercana se deshuesa y se corta en el sentido longitudinal.



OSSOBUCO

Se denomina *ossobuco* al corte que procede de los jarretes, que son la parte final de la pierna y las manos del animal, cortado en forma transversal en rodajas de gran grosor y sin deshuesar. Siendo estrictos el *ossobuco* es el de la pierna trasera. Se caracteriza por ser una pieza muy espectacular debido al tamaño de nuestros bueyes y a su calidad. Es muy sabroso guisado y en risotto. Por ser un corte de gran belleza y la posibilidad de ser trinchado en la mesa, nos puede ayudar a distinguirnos como restaurante. Su sabor intenso, meloso y mantecoso se debe a la presencia del hueso en el guiso, con su colágeno y sobre todo con el tesoro interior de la caña del hueso, el tuétano.

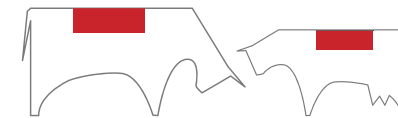


HUESOS CON TUÉTANO

Enteros, cortados transversal o longitudinalmente, son muy apropiados para la brasa aunque se pueden hacer otro tipo de platos como: sopas, tostas... Tienen un profundo e intenso sabor.

TENDONES

El tendón es cartilaginoso. Está ubicado principalmente en las extremidades y en la aguja del animal. Es propicio para largas cocciones y muy utilizado en la cocina creativa. Tiene un sabor y una textura poderosa.

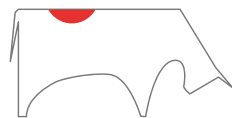


CHULETA

Si bien comercializamos los chuleteros enteros, bajo pedido es posible adquirir chuletas tanto de buey como de vaca de trabajo.

CARPACCIO

El carpaccio es un corte que se obtiene del chuletero de la vaca y de buey. Sometido a largas maduraciones transmite la cultura del reposo y la calma y todo el trabajo que hay detrás. En la boca es envolvente, con múltiples matices y una textura increíble (delicada).

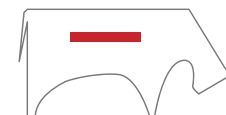


SOLOMILLO

Está situado en el lomo bajo y está madurando con el chuletero y la riñonada entre 15 y 30 días, dependiendo del animal. Un solomillo de un buey pesa entre 4 y 6 kg. Es una carne que es muy apreciada por su ternura, caracterizándose por su textura. Nuestros bueyes, al ser animales con mucha edad, con tiempo, tan especiales, hacen que el solomillo también tenga mucho sabor.

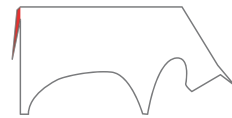


SOLOMILLO DE VACA DE TRABAJO



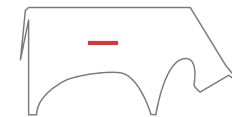
MANTECA DE BUEY

La manteca es la grasa más delicada del animal. La obtenemos al fundir la grasa que cubre los riñones. La fundimos a baja temperatura para no dañar su estructura, pues son grasas de una altísima calidad; son grasas que se han acumulado lentamente a lo largo de los años con una limpieza hormonal casi absoluta que la hacen única. Tiene un punto de fusión muy bajo y es ideal para la repostería y para hacer volar la imaginación de los cocineros.



RABO

El rabo de un buey pesa entre 1,5 y 2 kg y es muy sabroso guisado. Tiene un gran contenido en colágeno, lo que hace que sea muy meloso en la boca y nos permita desmenuzarlo y elaborar diferentes preparaciones.



ENTRAÑA

La entraña es el músculo que protege las vísceras dentro del vientre, uniendo el hígado con el pulmón. Un buey tiene aproximadamente 2 kg de entrañas. Es muy popular por su rápida cocción y es uno de los cortes más sabrosos de la parrilla debido a la grasa entreverada con la carne. Es un corte muy delgado que está recubierto en ambos lados por tejido conectivo. Tiene un sabor sanguinolento.



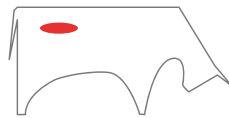
CARRILLERAS

Es la parte exterior de la mejilla. Pueden pesar entre 2 y 3 kg. Es una carne muy sabrosa, bien estofada, guisada o para cocido, con un gran contenido en colágeno.



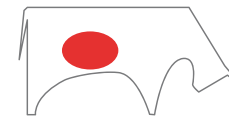
CORAZÓN DE BUEY

El corazón de nuestros bueyes es grande y terso. Cortado de una forma adecuada tiene una textura blanda y de mucho sabor. Ideal para anticuchos y para hacer vuelta y vuelta en la sartén. De sabor profundo y sincero. Es como si a través de este corte pudiéramos comprender la nobleza y la fuerza contenida de este animal.



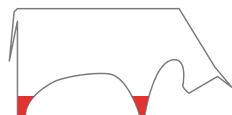
HÍGADO DE BUEY

El hígado tiene un sabor potente y a la vez delicado. Es ideal para anticuchos y para hacer en la plancha o sartén poco hecho.



CALLOS

Los callos están compuestos por los dos estómagos del animal. El libro y el callo. Tienen una finura especial diferenciándose de los callos de animales más jóvenes. Se utilizan para guisos tradicionales con largas cocciones y se aderezan con un sofrito de verduras y pimentón.



PATA

La pata del buey es gruesa, robusta, amable. Ha soportado el peso y la vida del animal; está repleta de colágeno, es melosa en la boca, muy delicada. Abre las puertas de todo un mundo para trabajar en la cocina.

CURADO



CECINA

La cecina es un bocado de reyes obtenido de nuestros animales que han acumulado esas vetas mágicas de grasa que al fundir en boca inundan nuestro paladar de sabores y matices.

Las piernas de nuestros bueyes son cuidadosamente despiezadas en cuatro partes: tapa, contra, babilla y cadera; las sumergimos en una montaña de sal y esperamos el tiempo que el Maestro cecinero considere para cada pieza. Después comienza la primera fase de secado y asentamiento a temperatura constante y humedad controlada. En el último proceso de secado se suman el arte y la sabiduría del Maestro para controlar la velocidad y la dirección de secado y la mano de manteca del propio buey que protegerá la superficie. La lentitud del tiempo es el perfecto aliado para llegar a un producto sublime. La servimos en piezas enteras, tacos y loncheados.





LENGUA

Como su propio nombre indica proviene de la lengua del animal. Tras un largo proceso de más de dos meses, al estilo tradicional, obtenemos una lengua curada de gran calidad.



CHORIZO

Elaborado a partir de carne y grasa de buey con una receta exclusiva de el Capricho®. Curación al frío y al humo según la tradición leonesa.



SALCHICHÓN

La carne de buey se une con la de cerdos ibéricos y astur-celtas para dar una mezcla riquísima con sabor a pimienta que la hacen única.



MORCILLA

La morcilla de León es un producto tradicional típico de la región, cuyos principales ingredientes son la sangre y la cebolla. Es junto con la cecina uno de los productos más representativos de la cocina leonesa. El Capricho® siguiendo su línea de productos artesanos de alta calidad, presenta su morcilla de buey elaborada, únicamente, con productos derivados del buey. Para prepararla, poner el contenido del bote en una sartén a fuego lento, sin aceite, durante unos diez minutos aproximadamente.

ELABORADO

RABO

Es un producto exclusivo debido a su escasez. Está elaborado con un guiso de vino tinto. Debido a su colágeno es muy agradable en boca y muy sabroso.



CALLOS

Los estómagos, el morro y las patas de nuestros bueyes de avanzada edad tienen una finura muy especial y se diferencian claramente de los callos de animales más jóvenes. Con ellos elaboramos un guiso tradicional.



PATÉ

La nobleza de nuestros animales llega hasta su hígado, una parte tierna, con un profundo sabor que unido a una selección de especias hacen de nuestro paté un producto delicado y único.



CARRILLERA

Sabor y textura se combinan en este plato de alto contenido en colágeno y bajo en grasa.

OSSOBUCCO

Nuestro ossobuco proviene de los enormes jarretes de nuestros animales; como tiene un gran contenido de colágeno, es meloso en boca y muy agradable al paladar. Está guisado de forma tradicional y sólo requiere calentar.

OTROS



PIEL DE BUEY

Son únicas e irrepetibles. Cada una tiene su propia personalidad; la suavidad de su tacto las caracteriza y las dimensiones las hacen impresionantes y mágicas. Poseer una es tener algo grande.

Más allá de la cultura gourmet, donde “un cadáver se vuelve filosofía”, la muerte ritual, el sacrificio de un ser vivo es el mal necesario que aceptamos los seres humanos como consecuencia de nuestra condición de omnívoros; la muerte que da la vida.

Desde la antropología se aprecia cómo los animales que comen lo cazado, lo participan, lo devoran juntos. Así es en los homínidos que quizás con ello buscan atenuar en lo colectivo la responsabilidad del homicidio. Así se ve a los chimpancés solos comiendo frutas y verdor, pero juntos, en comunidad, cuando han cazado un animal. Así sucede también en el hombre cuyos ritos se extienden desde el amanecer de la cultura. Para nosotros, seres occidentales, el *pater familias* o en su caso el *mágeiros* (profesional cocinero-mago-sacificador), se encargará del sacrificio, del fuego y de trincar la carne con su simbólico gran cuchillo afilado. Desde la magia hasta la parodia del norteamericano con su barbacoa en su jardín invitando a los vecinos, la carne se ritualiza de una forma que no pierde del todo su esencia en miles de años de civilización.

¿No es acaso dentro del cristianismo exaltada la muerte ritual de un dios asiático y su “comuni3n” mediante la ingesta simb3lica de su carne y su sangre en el ceremonia de la misa? La eucaristía.

El pacto que toda cultura impone a modo de norma ha cambiado a lo largo de nuestra historia en relaci3n con el sacrificio de nuestros animales. Desde el mundo heleno que describe como un engaño civilizador estos procesos (Así lo cuenta Hesíodo en sus Teogonías: *Prometeo favoreciendo a los humanos engaña al Cr3nidas Zeus ofreciéndole los huesos del buey cubiertos de grasa, quedándose para él y para los humanos las carnes magras. Para aplacar la furia del rey del Olimpo, desde entonces, los griegos se verán obligados en todo sacrificio a quemar la grasa del animal y a través del humo comunicarse con los dioses ofreciéndoles su parte*).

O los sacrificios colectivos. Queda en nuestro vocabulario el término “hecatombe”: El sacrificio de cien cabezas de ganado vacuno. Los huesos, grasa y piel de las víctimas se quemaban en honor de los dioses, pero la carne era consumida por los asistentes al sacrificio.

Hasta la muerte aséptica en el matadero de nuestros tiempos, donde quizás se mire más por la higiene física que por la espiritual. Hay esperanza al ver que los avances -que son percibidos por algunos como retrocesos- sitúan el sacrificio de nuevo en el ámbito doméstico, y por ejemplo en Suiza, un lugar poco sospechoso de incivilizado, un ganadero puede sacrificar a sus animales en su casa, con la simple asistencia de un veterinario, dándole al ser querido un final digno y tranquilo. Todo llegará y desde El Capricho se busca que el óbito transcurra en las condiciones de máximo respeto.

Estos bueyes tienen nombre, son seres queridos. Viven en grandes espacios en paz y tranquilidad. Cuando deben ser sacrificados van tranquilos a su muerte acompañados por quienes les han cuidado. Han tenido una vida digna y su muerte debe serlo también. Así se pretende desde El Capricho.

Notas:

Con3n, tras vencer a los lacedemonios en la batalla naval de Cnido, sacrific3 una hecatombe y agasaj3 a todos los atenienses.
Ateneo: Banquete de los eruditos, 1, 2D

Minos pago su deuda de gratitud a Júpiter sacrificando cien toros, en cuanto abandon3 su nave y puso pie en tierra.
Ovidio: La metamorfosis, VIII

Laoconte estaba en el altar sacrificando un corpulento toro.
Virgilio: Eneida, II, 201

Las vísceras (hígado, pulm3n, páncreas, riñ3n y coraz3n) son asadas al espet3n. Las entrañas, contenidas en la cavidad del bajo vientre (el est3mago y los intestinos), se preparan en salchichas y morcillas. El mágeiros (siempre masculino) es el sacificador y, a su vez, carnicero y cocinero. Toda carne consumible ha de provenir de una muerte ritual. Con el reparto de la carne se inicia la comensalia. El sacrificio sirve para confirmar la cohesi3n del grupo y la coherencia de la imagen de la comunidad frente a las potencias divinas.
Détienne, M. y Vernant, J.-P.: La cuisine du sacrifice en pays grec, pp. 20-25

La variedad primitiva de buey que se criaba en Creta, el Bos primigenius, era voraz y temible, pero capaz por su fuerza de prestar toda clase de servicios. Lo capturaban joven y lo domesticaban, despuntándole los cuernos. De las acrobacias propias de los vaqueros procedían las fiestas de los toros, que tanto apasionaban a los minoicos y que servían para efectuar la selecci3n. Este poderoso animal fue el animal sagrado, el Minotauro.
Glotz, G.: La civilizaci3n egea, p. 143

Medea entreg3 a Jas3n un pomo que contenía una loci3n hecha con azafrán, que le protegería contra el aliento ígneo de los toros; esta flor poderosa naci3 por primera vez de la sangre del atormentado Prometeo. Los cretenses y micénicos utilizaban sangre de toro, muy diluida en agua, como elemento mágico para fertilizar las mieses y los árboles; s3lo la sacerdotisa de la Madre Tierra podía beber pura esa sangre sin envenenarse.
Graves, R.: Los mitos griegos, 150b, 152g-155, nota1

Se acercaron a Ea por el cementerio ribereño de Circe, donde los cadáveres masculinos envueltos en cueros de buey sin curtir estaban expuestos en las copas de los saucos para que los devoraran las aves, pues los colquideos s3lo entierran los cadáveres femeninos.
Graves, R.: Los mitos griegos, 152b

El día 14 del mes Skiroforion Atenas celebraba la fiesta de las Bufonias, literalmente el “asesinato del buey”. Aprovechándose de un descuido de su amo un buey de labor se acerca al altar de Zeus y se pone a comer las ofrendas depositadas sobre el altar. Ante ese sacrilegio, el sacerdote de Zeus, encolerizado, coge un hacha y golpea al animal, causándole la muerte. Asustado por el crimen que acaba de cometer, el “asesino del buey”, el “bouph3nos”, huye a toda prisa, dejando el arma en el lugar del crimen. Se refugia en Creta, pero es llamado por la ciudad por orden del oráculo de Delfos. S3lo él podr3 conjurar el hambre que sobreviene a la muerte del animal.
Détienne, M.: Los jardines de Adonis, pp. 127-129



