

# Carn Mediterrània

*Qualitat i sabor*



CORDERO GUIRRO

## CORDERO GUIRRO



[www.anguirra.com](http://www.anguirra.com)



ASOCIACION  
NACIONAL DE  
CRIADORES DE  
RAZA GUIRRA

**A.N. GUIRRA**



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Agricultura,  
Medi Ambient, Canvi Climàtic  
i Desenvolupament Rural

# La oveja Guirra

*La raza autóctona de la Comunidad Valenciana*

La raza ovina valenciana denominada GUIRRA o SUDAT, forma un grupo de ovejas único propias de la Comunidad Valenciana que en la actualidad se encuentra en regresión y al borde de la extinción.

Es una raza local, que tiene una importancia significativa en las zonas difíciles del interior donde es una oveja apreciada debido a su rusticidad y adaptación al medio permaneciendo ignorada fuera de las zonas de cría habitual.



## **GUIRRO LECHAL**

/Edad máxima de sacrificio: 45 días, y un peso de animal vivo entre 8-14 kg.

/Peso de la canal hasta 7 kg.

## **GUIRRO**

/Edad máxima de sacrificio: 100 días, y un peso de animal vivo entre 15-26 kg.

/Peso de la canal hasta 13 kg.

**Marca de calidad “CV”**

# Cordero *a la miel*

- 4 chuletas unidas por ración
- 3 dientes de ajo
- 1 pizca de sal gorda
- 1/2 vaso de aceite de oliva virgen
- 1/4 de kg. de miel
- 1 ramita de romero
- 1/2 copa de Martini o coñac



Se utiliza para este plato el costillar, calculando cuatro chuletas de cordero guirro por persona. Se calienta el horno a 250 °C durante un cuarto de hora antes, y en la bandeja de hornear se colocan las raciones de cordero bien pintadas con una mezcla de ajos, sal gorda y aceite de oliva virgen, mezcla que se habrá elaborado en una picadora hasta que tenga la textura de mayonesa líquida, se introduce en el horno, se reduce la temperatura a 150 °C, y se deja 45 minutos.

Mientras tanto, se prepara una salsa con tres cucharadas soperas de miel de romero, hojas de romero, una cucharada de aceite, media copa de Martini y un buen pellizco de sal gorda, esta mezcla que tiene una textura líquida, se aplica por encima del cordero en la misma bandeja de hornear, y se sube el fuego a 250 °C dejando el cordero en el horno 5 minutos más, observando que quede bien dorado.

# Cordero Guirro *a la sal relleno al gusto*

1 pierna de cordero guirro  
1 o 1,5 kg. de sal gorda, dependiendo del tamaño  
de la pieza de carne

## RELLENO

1 kg. de espinacas frescas  
50 grs. de pasas  
50 grs. de piñones  
1 pizca de sal fina



La pierna de cordero guirro se cubre de sal gorda (aproximadamente 1 Kg. de sal por Kg. de carne) y se introduce en el horno durante una hora y media. Para el relleno se rehogan espinacas tiernas con mantequilla, sal, pasas y piñones. Una vez ya está la pierna de cordero que teníamos en el horno, la sacamos, le retiramos la sal y en caliente, se abre con cuidado de que no se rompa y se rellena, después con papel de film se enrolla y se presiona para que tome forma de redondo y se guarda en la nevera unas horas.

También podría realizarse un relleno más sofisticado y mucho más trabajoso con tarrina de hígado de cordero, cebolla confitada, berenjena asada y licor de cereza con un toque de vainilla y anís. En cualquier caso, es recomendable con un toque dulce, por que se crean contrastes y resultan unos platos muy sofisticados y sorprendentes. Para servir se corta a lonchas, se calienta unos minutos, y se acompaña con verduras, por ejemplo unas zanahorias reducidas con mantequilla, anís, pimienta, una pizca de sal y azúcar moreno, o unas patatas al vapor.

# Cordero Guirro *al horno*

1 paletilla o pierna por ración  
1 nuez de manteca de cerdo  
1 cabeza de ajos  
1 pizca de sal gorda  
Perejil

Tomillo  
Romero  
4 cebollas grandes  
6 patatas blancas  
4 tomates



Se utiliza 1 paletilla o pierna por ración si el cordero es lechal, si el cordero es mayor, media pierna. Se hace una mezcla con la picadora de manteca de cerdo, ajos, sal gorda, perejil, tomillo y romero (a ser posible que las hierbas sean frescas y no desecadas), hasta que adquiera una textura cremosa. Se unta bien cada ración y se envuelve en papel de aluminio o papel de hornear, y se introducen sobre una bandeja en el horno a fuego moderado durante hora u hora y media dependiendo del grosor de las piezas.

En otra fuente de hornear se colocan la cebolla en rodajas, las patatas y los tomates a cuartos, se añade sal y aceite de oliva virgen y se hornean a fuego medio cubiertos con papel de aluminio durante media hora.

A continuación en la bandeja sobre la que hemos horneado la verdura, se colocan las piezas de cordero guirro desprendiéndolas de su cubierta de papel de aluminio, y colocándolo a fuego fuerte durante 10 o 15 minutos más.

# *Guizado de* **Cordero Guirro** *tradicional*

4 dientes de ajo  
1 pizca de sal  
1/4 litro de aceite de oliva virgen  
1 kg. de carne de cordero guirro  
troceado de forma irregular  
1 ramita de perejil

150 grs. de almendras  
1 kg. de alcachofas  
2 vasos de agua (no fría)  
1,5 kg. de patatas  
1 vaso de vino blanco  
1 pellizco de tomillo



En una olla de hierro colado, se sofríen los trozos de cordero guirro para que se doren bien por todas partes.

Cuando hayan adquirido el color dorado deseado, se añade un picado de ajos, sal, aceite, perejil y almendras e inmediatamente una pizca de pimentón, si es temporada admite también alcachofas.

Después se cubre con agua y se deja cocer a fuego lento comprobando el nivel

A media cocción se incorporan las patatas, que pueden estar desgajadas si se quiere que el caldo quede más espeso, se añade un vaso de vino blanco, una pizca de tomillo y se corrige de sal al gusto.

El tiempo de cocción será de una hora y media aproximadamente.

# "Tombet" de Cordero Guirro

- 1 kg. de cordero guirro
- 1 pizca de sal
- 1/2 litro de aceite de oliva virgen
- 2 cebollas grandes
- 1 zanahoria hermosa
- 4 tomates
- 1 vaso de caldo de carne, a ser posible fondo de cordero
- 1 vaso de vino añejo o coñac



En una cazuela honda de barro se sofríen los trozos de cordero guirro con sal y aceite de oliva virgen.

Cuando estén dorados se añaden la cebolla fileteada, la zanahoria en rodajas y los tomates a cuartos, se rehoga durante cinco minutos sin parar de remover, a fuego vivo.

Posteriormente se añade medio vaso de caldo de carne, a ser posible de fondo de cordero, que le dará un color más oscuro y un sabor más intenso y un vaso de vino añejo o de coñac y se deja reducir durante 45 minutos a fuego medio, dándole pequeñas sacudidas para que no se agarre (de ahí su nombre).



ASOCIACION  
NACIONAL DE  
CRIADORES DE  
RAZA GUIRRA

**A.N. GUIRRA**



**CORDERO GUIRRO**



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Agricultura,  
Medi Ambient, Carvi Climàtic  
i Desenvolupament Rural

Avda. Constitución, 21  
46810 Enguera (Valencia)  
Tel. 618 548 809 \_ info@anguirra.com

**[www.anguirra.com](http://www.anguirra.com)**

