



**Danish Crown**  
PROFESSIONAL

# TESOROS OCULTOS

*Vuelven las carrilleras*





  
**Danish Crown**  
PROFESSIONAL

La historia de Danish Crown comenzó hace casi 140 años con un grupo de ganaderos emprendedores comprometidos con la comunidad. Hoy somos uno de los mayores productores internacionales de carne, con clientes tanto profesionales como particulares en todo el mundo. Somos muy exigentes durante todo el proceso de producción, desde la granja hasta la mesa: nuestro objetivo es ofrecer el sabor más exquisito con una conciencia social contemporánea.

¿En qué se traduce esto? En que nunca dejamos de degustar, descubrir, desarrollar, explorar, refinar y experimentar para ofrecer experiencias gastronómicas sublimes con el mínimo impacto ambiental.



## CARRILLERAS: ¿A QUÉ ESPERAS PARA PROBARLAS?

Si te dedicas profesionalmente a la producción de alimentos, seguramente conozcas los diferentes cortes de carne como la palma de tu mano pero, ¿te acuerdas de las carrilleras de vacuno? Son los músculos carnosos de la mandíbula del ganado vacuno ocultos tras las encías, en las mejillas del animal, también llamados carrilladas. No se les suele prestar mucha atención porque son difíciles de conseguir, ¡pero lo cierto es que nos estamos perdiendo un verdadero tesoro culinario!

## DESCUBRE ESTAS AUTÉNTICAS DELICIAS

Las carrilleras de vacuno son uno de los manjares más delicados y, con un poco de paciencia, se obtiene una carne tierna y jugosa de sabor intenso y sublime que se deshace en la boca.

Gracias a su alto contenido en grasa y tejido conectivo, esta carne de textura única revela los sabores más exquisitos al cocinarla, especialmente en estofados o platos de cocción lenta. Con esto en mente, hemos recopilado una deliciosa selección de recetas inspiradas en la gastronomía del sur de Europa.

Anímate a descubrir (o redescubrir) estos platos clásicos con las carrilleras de vacuno como ingrediente estrella.



¡Buen provecho!



# REINTERPRETACIÓN DE UN CLÁSICO DE LA COCINA FRANCESA

## Bœuf bourguignon

¿Cómo disfrutar de las carrilleras en todo su esplendor? La respuesta más obvia es guisándolas en vino. Para ello se puede usar tinto o blanco pero, por lo general, los vinos de tono más claro y cuerpo más ligero funcionan mejor con las carrilleras de ternera.

Añadir al guiso verduras clásicas como zanahoria, apio, cebolla y ajo siempre es un acierto.

Una vez que las carrilleras estén tiernas, sácalas de la cazuela junto con las verduras y reduce el caldo de cocción antes de incorporar la mantequilla.

### Recomendación:

**Procura no reducir en exceso el caldo de cocción: las carrilleras contienen mucha gelatina que, al solidificarse, dificultará la incorporación de la mantequilla.**

### SIN DESPERDICIO

Las carrilleras de Danish Crown proceden de reses criadas en los países nórdicos, donde la elevada producción láctea da lugar a una gran abundancia de carne de vacuno y, por tanto, de carrilleras. Antiguamente se aprovechaban todas las partes de la res, pero nos hemos vuelto animales de costumbres y algunos de los cortes más sabrosos han caído en el olvido. ¡Es hora de que las carrilleras vuelvan a la mesa!





# UN TOQUE NÓRDICO

## Carrilleras de ternera al zumo de manzana

El tiempo de cocción de las carrilleras de ternera es, de por sí, menor que el de las de vacuno mayor. Para acortarlo aún más, elimina la membrana exterior y corta la carne en trozos más pequeños. Si además usas verduras como guarnición, conseguirás que la carne cunda más.

El toque nórdico se obtiene guisando las carrilleras en zumo de manzana, que aporta

dulzura y profundidad a la salsa. El sabor de las carrilleras de ternera es menos intenso que el de las de vacuno mayor, por lo que el gusto a manzana adquiere un mayor protagonismo. Prueba a añadir hinojo, semillas de hinojo o incluso un toque de anís.

### *Recomendación:*

**También puedes usar sidra o vino blanco como alternativa al zumo.**



## VANGUARDIA GASTRONÓMICA

Dinamarca se ha posicionado a la cabeza de la vanguardia gastronómica. Con hincapié en los ingredientes de temporada, la sencillez y la sostenibilidad, los restaurantes daneses se han ganado a pulso el reconocimiento internacional: actualmente, la gastronomía danesa es sinónimo de ingredientes innovadores y de calidad, y despierta el interés de amantes de la cocina de todos los rincones del planeta.



*Dinamarca cuenta con 31 restaurantes con estrellas Michelin y un total de 44 estrellas, lo que la convierte en el país con más restaurantes con estrellas Michelin por habitante.*

## LA RECETA DEL ÉXITO

El éxito gastronómico exige elevados estándares de cría, sacrificio y producción de carne. Nuestra larga tradición en la producción de alimentos con dedicación y responsabilidad garantiza que los productos de Danish Crown cumplan con los más estrictos requisitos de los cocineros y consumidores de todo el mundo. Las carrilleras de vacuno no son ninguna excepción: es un ingrediente de primerísima calidad para creaciones gastronómicas sublimes.





# HEJ, CROQUETAS

Un clásico español, elaborado con ternera danesa

Estas croquetas son un delicioso bocado servidas como tapa o aperitivo, además de fáciles de preparar.

**1.** Cocina las carrilleras de ternera hasta que estén tiernas, añadiendo verduras como la zanahoria, el puerro, el ajo o la cebolla y hierbas como el romero, el laurel o el tomillo para realzar el sabor.

**2.** Desmenuza la carne, mézclala con un poco del caldo de cocción y déjala enfriar.

**3.** Una vez fría, forma con ella bolitas del tamaño de una pelota de golf.

**4.** Reboza las croquetas en harina, huevo y panko (en este orden) y fríelas en abundante aceite.

**5.** Sírvelas sobre una base de pisto o acompáñalas de un alioli recién hecho.

## Recomendación:

**Puedes acortar el tiempo de cocción usando una olla a presión (ten en cuenta que el caldo será más claro).**

**El caldo sobrante (del Paso 1) es una excelente base para la elaboración de salsas por su alto contenido en gelatina.**

**Puedes congelar las croquetas directamente después del rebozado y freírlas sin necesidad de descongelarlas la próxima vez que necesites un aperitivo rápido.**





# EL SABOR DE ITALIA

## Pappardelle al ragù

---

El clásico ragù italiano es una de las mejores recetas para disfrutar al máximo el exquisito sabor de las carrilleras.

Para prepararlo, dora las carrilleras enteras antes de añadirles el clásico sofrito italiano de zanahoria, apio, ajo y cebolla cortados en dados muy finos, seguidos de vino tinto y un poco de tomate. Deja cocinar a fuego lento hasta que la salsa reduzca.

Una vez que las carrilleras estén tan tiernas que se puedan desmenuzar con una cuchara de madera, elimina la membrana exterior. Como tarda más en cocinarse, es más fácil

retirla al final y, de esta manera, no se desperdicia nada de carne ni sabor. La gran cantidad de tejido conectivo de la carne es la clave del extraordinario sabor y la profunda sensación en boca de este plato. Si lo elaboras con un corte más magro y tierno manteniendo el tiempo de cocción, el resultado será un ragù más seco y mucho menos sabroso.

El tiempo estimado de cocción de las carrilleras es, como mínimo, de 3 o 4 horas. También se pueden preparar en el horno, dejándolas toda la noche a baja temperatura.

---

---

# Ten en cuenta que...

---

# 1.

Las carrilleras son perfectas para cualquier plato tradicional a fuego lento; simplemente necesitan más tiempo de cocción que otros cortes. Como contrapartida, obtendrás una carne extraordinariamente tierna con un sabor sublime.



# 2.

Los platos lentos elaborados con carrilleras admiten casi cualquier acompañamiento: prueba a servirlos con pasta, la variedad de puré que prefieras o polenta, por ejemplo.

# 3.

En platos elaborados con un corte (mucho) más magro, las carrilleras pueden aportar sabor y gelatina.



**Danish Crown**  
PROFESSIONAL

# ¡HAZ YA TU PEDIDO!



## CARRILLERAS DE VACUNO MAYOR

Referencia: 67253200  
Peso: 20 kg aprox. (4 bolsas)  
Envasadas al vacío

❄️ Producto congelado



## CARRILLERAS DE VACUNO MAYOR

Referencia: 67253210  
Peso: 6 kg aprox. (6 bolsas)  
Envasadas en bolsas de 1 kg

❄️ Producto congelado



## CARRILLERAS DE TERNERA

Referencia: 67903211  
Peso: 20 kg aprox. (4 bolsas)  
Envasadas al vacío

❄️ Producto congelado



## CARRILLERAS DE TERNERA

Referencia: 67903201  
Peso: 6 kg aprox. (6 bolsas)  
Envasadas en bolsas de 1 kg

❄️ Producto congelado

Si necesitas más inspiración, visita [www.danishcrownprofessional.com](http://www.danishcrownprofessional.com)