



Pasión también en los fogones

El Corzo, cocina y sabores

José de Grado/ Editorial Solitario

Primer libro dedicado exclusivamente a la gastronomía del corzo

BIBLIOTECA



El corzo está considerado desde hace tiempo como la mayor de las cazas menores. Raro en nuestros territorios, se podía cobrar de una perdigonada afortunada, en el azar de un ojeo, entre una liebre y un faisán. Hasta los años sesenta, la literatura no le había dejado más que un lugar muy modesto a esta magnífica pieza cinegética. Las temporadas pasaron, los cazadores supieron administrar la gran fauna salvaje, y el corzo prosperó antes de imponerse tanto en los bosques como en las mesas. Desde entonces, el corzo, apreciado para la caza y reconocido ya como el más pequeño de los grandes, se ha convertido en objeto de grandes pasiones tanto como de codiciosas atenciones cuando se trata de cazarlo o de cocinarlo. Porque el corzo se prepara de mil maneras, desde la más sencilla a la más complicada. Entre el macho acosado en silencio bajo la calurosa bruma de un amanecer estival y la corza perseguida entre las malezas cubiertas de escarcha del invierno, hay tanta diferencia como entre una delicada viruta de carne a la sartén con salsa a la pimienta y una sólida pieza encebollada y olorosa. Tanto uno como otro nos ofrecen un mundo de diversidad, de pasiones cinegéticas y de inspiraciones gastronómicas. Eso es lo que da valor y sabor al corzo. Por eso nos gusta a nosotros, los cazadores, tanto en los bosques como en nuestra mesa.





EL CORZO COCINA & SABORES

JACQUES REDER





Algunos consejos

Vaciar y despiezar

Para conservar la caza, ésta se debe preparar rápidamente, sobre el terreno, en particular si el tiempo es caluroso o bochornoso.

Hay que suspender el corzo por las patas traseras, que se mantendrán separadas. Hay que desollar el animal. Abrir la pared ventral en toda su longitud, cuidando de no esparcir la masa intestinal.

Sacar las vísceras del corzo y cortar el tórax con cuchillo (sierra, cuchilla o tijeras). Extraer, recuperar y lavar la asadura, especialmente el hígado, que no tiene vesícula biliar. Limpiar cuidadosamente la cavidad abdominal de cualquier resto con un paño húmedo.

Dejar el cuerpo del corzo colgado al fresco y bien protegido, para permitir que se refresque la carne.

Cortar

En el momento de cortar, nos vamos a encontrar con piezas similares en su presentación y en su denominación a las del cordero.

Sacar las paletillas, y cortar el cuerpo del corzo en dos partes longitudinales.

Cortar una parte de las costillas inmediatas y cercanas al cuello, y a continuación las primeras del costado, los lomos y los dos perniles.

También se puede separar y conservar entera la rabadilla antes de cortar en dos el corzo.

Transportar

El corzo es un animal sometido a la legislación cinegética.

Para transportarlo legalmente, como toda pieza cinegética, debe acompañarse obligatoriamente de un documento en el que se especifican la referencia del brazalete de marcaje, y el día y el lugar del cobro. Para el camino de vuelta desde la cacería, se puede disponer la pieza en una funda de plástico, pero sin cerrarla. La carne se está enfriando lentamente, y ello debe hacerse al aire.

Conservar

A la espera de su consumo, situar la carne en un lugar fresco y aireado.

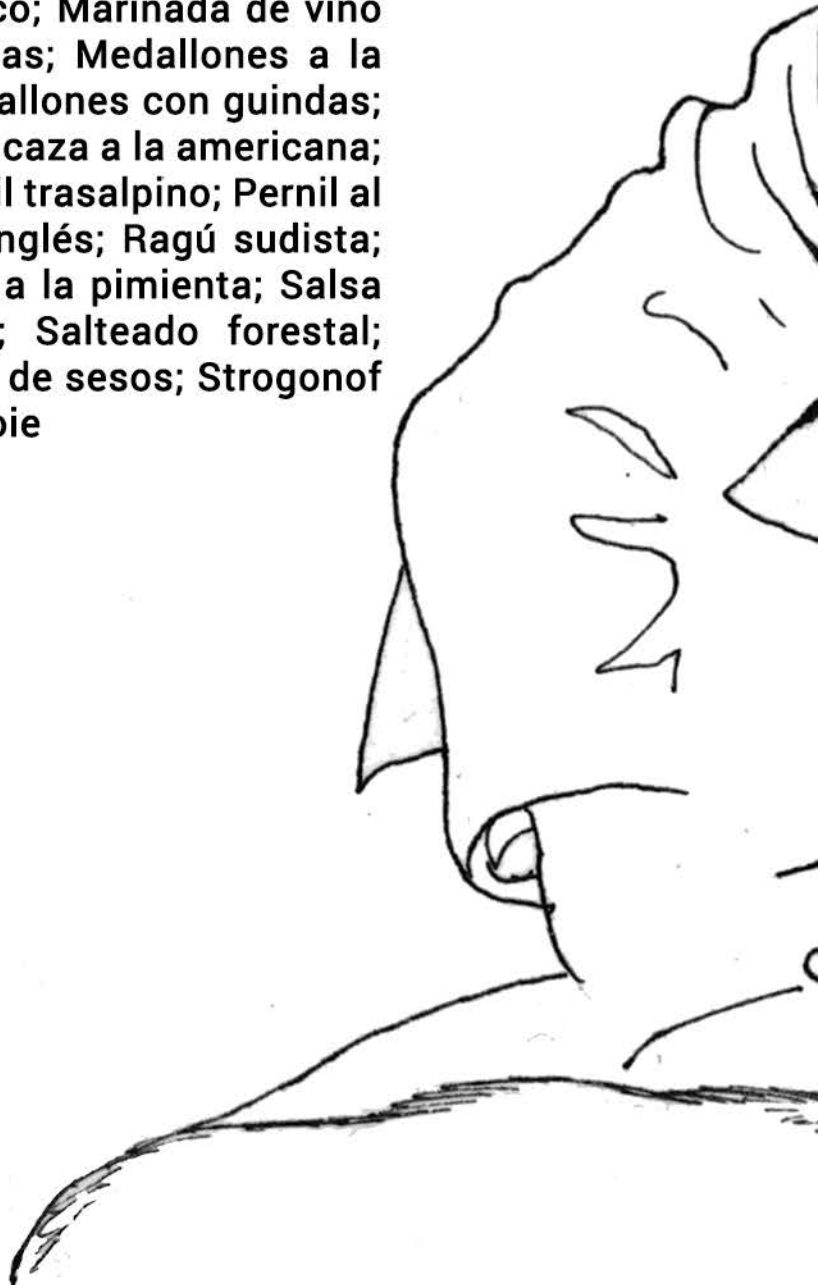
Si hay que guardarla en el refrigerador, cuidar de disponerla sobre una fuente, cubierta por un trapo, y situarla en el cajón de las hortalizas. Se puede dejar secar una pieza de carne de caza durante tres días; es inútil alargarlo más. La carne de corzo es delicada y no gana nada, como por otro lado les sucede a las otras cazas, al dejarse manir más tiempo del que es necesario. Para una conservación de larga duración (varios meses), no colocar en el congelador más que una pieza de carne ya atada, tal como estará en el momento de cocinarla cuando llegue el momento de la descongelación. Es útil escribir sobre el envoltorio, la naturaleza de la carne y la fecha de su congelación.

Preparar y presentar

Toda pieza de carne de caza debe ser objeto de un minucioso trabajo de eliminación de fibras tumefactas, de eliminación de membranas nerviosas, y de deshuesado y corte adecuado de los huesos tal como lo haría un carnicero al preparar una pieza de carne. Después de eso, ya no hará falta más que meterse a los fogones para acometer un cocinado sencillo o bien realizar una preparación más elaborada.

Índice de platos

Albóndigas al limón; Asadura al vino blanco; Carne "chinesca" agridulce; Carne a la brasa normanda; Chucrut y despojos; Chuletas a la parrilla; Chuletas salteadas; Civet; Civet con nata; Consomé de jarretes; Corazón salteado; Crépinette (salchicha plana); Curry indio; Empanada austral; Ensalada de caledonia; Escalopes de hígado; Espalda con masala; Estofado; Fiambre del país; Foie de otoño; Galantina de corcino; Gulasch húngaro; Lengua emperejilada; Marinada de vino blanco; Marinada de vino tinto; Marmita con hierbas aromáticas; Medallones a la naranja; Medallones a la sartén; Medallones con guindas; Muselina de corcino pequeño; Pan de caza a la americana; Pernil al comino; Pernil al horno; Pernil trasalpino; Pernil al cilantro; Quenefas bohemias; Ragú inglés; Ragú sudista; Revuelto de riñones; Rillettes; Salsa a la pimienta; Salsa para un cuadril; Salteado al ajillo; Salteado forestal; Sesos en ensalada; Silla asada; Sopa de sesos; Strogonof andaluz; Terrina de caza; Terrina de foie



Características

Madrid, Ed. Solitario, 2008.

15 x 23 cm, encuadernado en rústica, cosido con hilo vegetal, 96 páginas.

Precio Venta al Público: 22 euros





El Autor, Jacques Reder

Cazador y viajero, Jacques Reder ha visitado una veintena de países en busca de piezas de caza de todas clases. Conoce bien el corzo europeo, que ha cazado desde Bulgaria hasta Suecia y desde España a Hungría, por no hablar de Francia.

Cuando deja armas y archiperres, se ofrece voluntario para los fogones, y cocina el corzo con imaginación y talento, adaptando recetas clásicas o insólitas, tradicionales o exóticas, recuerdos de viajes cinegéticos que siempre aparecen mezclados con experiencias gastronómicas.

Jacques Reder es autor de *Histoires de chasse à cuisiner* [Historias de caza para cocinar], sabrosa recopilación de crónicas en las que se mezclan consejos de caza y de cocina. Escribe regularmente en la revista *Le Saint-Hubert*, en la que su firma, "Un cazador en la cocina", es una verdadera celebración de estas dos disciplinas de la vida tan íntimamente relacionadas como son la caza y la cocina.

Es gerente del Saint-Hubert Club de Francia y de la Federación de Cazadores de París.

Más información

Editorial Solitario, S.L.
c/ Isla Timor 6; 28034 Madrid
Teléfono: 913582521:
www.editorialsolitario.es

FOIE DE OTOÑO

Coquin un hígado de corzo después de haber comprobado su aspecto y consistencia. Cortar el hígado en lonchas finas y lavarlas detenidamente bajo un chorro de agua fría. Batendole estos escalopes de hígado sobre una fuente y secarlos bien con papel absorbente.

Sobre fuego medio, colocar una sartén grande con cuatro puntas de mantequilla.

Disponer las lonchas de hígado por la mantequilla hirviendo. Cocinar a fuego vivo por un lado (dos minutos), después volverlas y espolvorearlas con una mezcla finamente picada de chalotas y perejil: terminar la cocción (tres minutos).

Salar y dar tres vueltas al molinillo de pimienta.

Regar con el coñac y flambear enseguida. Detener la cocción y reservar las lonchas de hígado en una fuente de servir.

Desglasar la sartén con el vinagre y el vino tinto.

Reduzir y verter esta salsa sobre los escalopes listos para servir.

Entradas

44

Para 4 personas:

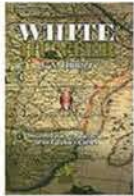
- 1 hígado cortado en lonchas finas
- 4 puntas de mantequilla
- 3 chalotas
- 3 ramitas de perejil sal, pimienta
- 4 cl. de coñac
- 2 cl. de vinagre
- 12 cl. de vino tinto



Preparación: 15 min.
Cocción: 10 min.



Colección Clásicos de Caza Mayor Africana



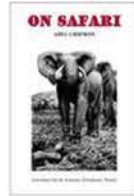
White Hunter,
John Hunter
P.V.P.: 48 €



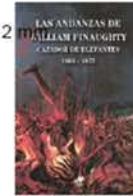
La Caza del Búfalo
Africano,
John Burger
P.V.P.: 55 €



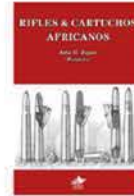
La Caza del Elefante
en África Ecuatorial
Oriental,
Arthur Neumann
P.V.P.: 68 €



On Safari,
Abel Chapman
P.V.P.: 68 €



Las Andanzas de
William Finaughty
William Finaughty
P.V.P.: 58 €



Rifles & Cartuchos
Africanos,
John Taylor
P.V.P.: 85 €

Colección Clásicos de Caza Mayor de Europa y Asia



Cacerías en la Tierra
del Dragón,
Kenneth Check
P.V.P.: 52 €



La Caza en Los Alpes,
W.A. Baillie-Grohman
P.V.P.: 58 €



Hindu-Koh,
Donald Macintyre
P.V.P.: 70 €

Colección Cocina de Caza



El Corzo,
Cocina y Sabores,
Jacques Reeder
P.V.P.: 22 €



El Jabalí,
Cocina y Sabores,
Anne Gruet
P.V.P.: 22 €

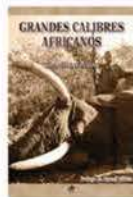
Tony Sánchez Ariño



Cazadores de
Elefantes, Hombres de
Leyenda,
P.V.P.: 95 €



Garras y Colmillos
P.V.P.: 75 €



Grandes Calibres
Africanos
P.V.P.: 95 €



Bongo. La Caza en
África Ecuatorial
P.V.P.: 75 €



Entre el río Congo y el
Nilo Blanco
P.V.P.: 80 €



Hic sunt leones
Aquí hay leones
P.V.P.: 80 €

Kevin Robertson



El Tiro Perfecto
P.V.P.: 95 €

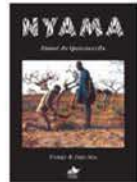


El Tiro Perfecto:
Guía de bolsillo
para África
P.V.P.: 20 €

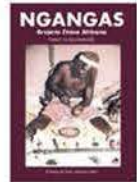


El Animal Más Peligroso de África
Peligroso de África:
El Búfalo Meridional
P.V.P.: 95 €

Isabel de Quintanilla



Nyama
Edición Lujo: 54 €
Edición Rústica: 35 €



Ngangas, Brujería
Étnica Africana
P.V.P.: 30 €

Buby Campo



Cazando con el Rifle Doble
P.V.P.: 30 €



Cazando Aquí y Allá
P.V.P.: 40 €

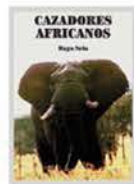


Cazador de Solitarios
P.V.P.: 30 €

Caza Mayor



Caza Mayor Internacional
Ramón Estalella
P.V.P.: 58 €



Cazadores Africanos
Hugo Seia
P.V.P.: 100 €



Destino Safari
Enrique Lacuesta
P.V.P.: 100 €



Últimas Cruzadas
Marcial Gómez-Sequeira
P.V.P.: 75 €

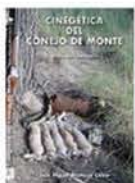


El Tigre y el Marco Polo
Juan Luis Oliva de Suelves
P.V.P.: 38 €



25 Días en Mozambique
José Mº Rodríguez Orti
P.V.P.: 25 €

Caza Menor



Cinegética del Conejo de Monte
José Miguel Montoya
P.V.P.: 26 €



El Conejo de Monte, Vida, Costumbres y Fomento
J.M. Montoya y Marisa Mesón
P.V.P.: 26 €



Media Veda, Codorniz, Tórtola y Palomas
J.M. Montoya y Marisa Mesón García
P.V.P.: 26 €



Memorias de un Cazador de Escopeta
Antonio Fernández Tomás
P.V.P.: 30 €



Gansos y Patos
Antonio Notario
P.V.P.: 45 €



Cisnes, Gansos y Patos, Guía de Campo. Machos y Hembras
Antonio Notario
P.V.P.: 4 € cada uno



Editorial Solitario

