

# “mmmñ”

Nuestra carne de cordero y cabrito significa muchísimo

Una carne muy tierna y jugosa, que forma parte de nuestra cultura gastronómica, y genera trabajo y progreso en muchas zonas rurales.



### Significa: disfrútala

¿Quién no se rinde ante un delicioso guiso de cordero a la cazuela? ¿Y ante unas sabrosas brochetas de cordero con patatas? La carne de cordero y cabrito es tan tierna y jugosa que resulta irresistible para cualquier paladar.

Se puede saborear de infinitas maneras, con recetas más sofisticadas o con platos muy fáciles y rápidos de preparar. Por ello, cualquier ocasión es buena para disfrutar de este tipo de carne. En menos de 15 minutos, todos podemos prepararnos unas chuletas vuelta y vuelta, un filete de cordero a las finas hierbas o una ensalada con taquitos de carne de cabrito.

### Significa: muy nuestra

La carne de cordero y cabrito, desde siempre, ha estado presente en nuestras mesas. Forma parte de nuestras tradiciones y de la historia culinaria de nuestro pueblo. En casi todas las provincias de

España se produce carne de ovino o de caprino. Por ello, este tipo de carne está muy unida a la cultura gastronómica de nuestro país.

### Significa: futuro

Más allá de su exquisito sabor, la carne de cordero y cabrito significa mucho para todos. Porque el sector ovino y caprino es fuente de trabajo y progreso, y favorece el desarrollo de muchas zonas rurales.

Además, la cría del cordero y el cabrito está ligada al futuro de nuestro territorio. El pastoreo de estos animales es muy importante para la conservación del paisaje, ya que el ganado ayuda a prevenir los incendios, limpiando los montes y las rastrojeras.

Por todo ello, cada vez que sacamos del horno un delicioso guiso de cabrito o que saboreamos unas chuletitas de cordero, estamos haciendo mucho por el entorno rural, y para todo un sector.

#### IDEAS DE RECETAS PARA PREPARAR EN MENOS DE 15 MINUTOS

Chuletas de cordero gratinadas.

Cabrito en salsa a las finas hierbas.

Arroz con verduras y cordero.

Chuletas de cordero con ensalada.

Cabrito al horno con tostas aromáticas.

## Carne de Cordero y Cabrito

Tan rica y tan nuestra que no te la puedes perder

alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

# “mmm”

Nuestra carne de cordero y cabrito significa muchísimo

Una carne muy tierna y jugosa, que forma parte de nuestra cultura gastronómica, y genera trabajo y progreso en muchas zonas rurales.



### Significa: disfrútala

¿Quién no se rinde ante un delicioso guiso de cordero a la cazuela? ¿Y ante unas sabrosas brochetas de cordero con patatas? La carne de cordero y cabrito es tan tierna y jugosa que resulta irresistible para cualquier paladar.

Se puede saborear de infinitas maneras, con recetas más sofisticadas o con platos muy fáciles y rápidos de preparar. Por ello, cualquier ocasión es buena para disfrutar de este tipo de carne. En menos de 15 minutos, todos podemos prepararnos unas chuletas vuelta y vuelta, un filete de cordero a las finas hierbas o una ensalada con taquitos de carne de cabrito.

### Significa: muy nuestra

La carne de cordero y cabrito, desde siempre, ha estado presente en nuestras mesas. Forma parte de nuestras tradiciones y de la historia culinaria de nuestro pueblo. En casi todas las provincias de

España se produce carne de ovino o de caprino. Por ello, este tipo de carne está muy unida a la cultura gastronómica de nuestro país.

### Significa: futuro

Más allá de su exquisito sabor, la carne de cordero y cabrito significa mucho para todos. Porque el sector ovino y caprino es fuente de trabajo y progreso, y favorece el desarrollo de muchas zonas rurales.

Además, la cría del cordero y el cabrito está ligada al futuro de nuestro territorio. El pastoreo de estos animales es muy importante para la conservación del paisaje, ya que el ganado ayuda a prevenir los incendios, limpiando los montes y las rastrojeras.

Por todo ello, cada vez que sacamos del horno un delicioso guiso de cabrito o que saboreamos unas chuletitas de cordero, estamos haciendo mucho por el entorno rural, y para todo un sector.

#### IDEAS DE RECETAS PARA PREPARAR EN MENOS DE 15 MINUTOS

Chuletas de cordero gratinadas.

Cabrito en salsa a las finas hierbas.

Arroz con verduras y cordero.

Chuletas de cordero con ensalada.

Cabrito al horno con tostas aromáticas.

## Carne de Cordero y Cabrito

Tan rica y tan nuestra que no te la puedes perder

alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE