



GOBIERNO DE CHILE
INIA

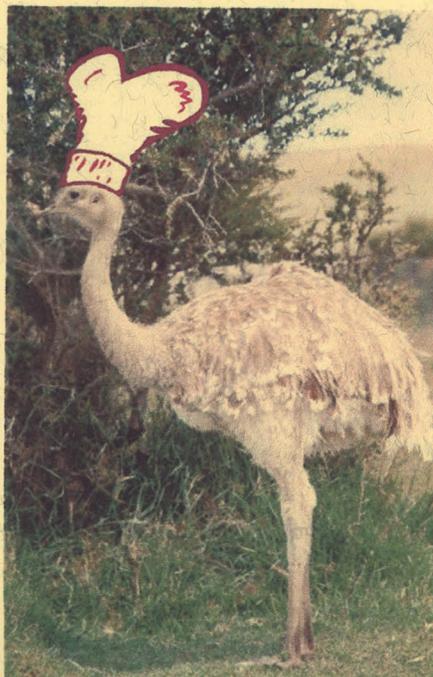


GOBIERNO DE CHILE
FIA

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS

RECETARIO DE LA CARNE Y HUEVO DE ÑANDÚ

ETEL LATORRE V.
OLIVIA BLANK H.
MARIE CLAUDE BASTRES O.





GOBIERNO DE CHILE
INIA

44377
637.50212
R295C
2003



GOBIERNO DE CHILE
FIA

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS

RECETARIO DE LA CARNE Y HUEVO DE ÑANDÚ

ETEL LATORRE V.
MARIE CLAUDE BASTRES O.
OLIVIA BLANK H.
Centro Regional de Investigación Kampenaike

Punta Arenas, Chile 2003

INDICE

Recetario de la Carne y Huevo de Ñandú (<i>Pterocnemia pennata</i>)	1
RECETAS	
Civet de Ñandú	1
Ñandú ahumado tipo carpaccio	2
Corona de Diana y Poseidón sobre Mar Azul	3
Arroz con arvejas y Ñandú	4
Ñandú con salsa de pasas	5
Carpaccio de Ñandú con albahaca y queso de Oveja Magallánica	6
Mini albóndigas de Ñandú	7
Terrina de Ñandú	7
Empanaditas fritas de Ñandú	8
Roulade de pierna de Ñandú en su salsa	9
Mini beef de Ñandú	10
Fantasía de Ñandú con Mousse de Ruibarbo	10
Paté de Ñandú	11
Asado carne picana de Ñandú	12
Chop suey de Ñandú	13
Chuletas de Ñandú	14
Ñandú Mongoliano	15

RECETARIO DE LA CARNE Y HUEVO DE ÑANDÚ (*Pterocnemia pennata*)

RECETAS

Consultora Bio-Cocina en Patagonia.

Luis Randolpho González Morales.

Nombre de receta: Civet de Ñandú

Ingredientes :

- 1.2 Kg. de carne de Ñandú,
- 1 cebolla grande,
- 1 cabeza de ajo,
- 1 litro de vino tinto (debe cubrir la carne),
- ¼ vaso oporto,
- ¼ de vaso de coñac,
- harina,
- sal,
- tomillo (opcional),
- papas cortadas en dados.

Preparación:

Cortar la carne a dados, enharinar y sellar. En el mismo aceite freír la cebolla, pasarlo todo a una olla honda y cubrir la carne con el vino, añadir los ajos sin pelar. Agregar el oporto, el coñac y salar. Poner inicialmente a fuego vivo y después bajarlo para que la carne se cueza a fuego lento. Esperar a que la carne esté bien tierna y espese la salsa. Las papas a dados y el tomillo se añadirán al final de la cocción.

Nombre receta: Corona de Diana y Poseidón sobre Mar Azul
(Lomo de picana de Ñandú y ostión a la plancha, sobre estofado de repollo morado al enebro y papa gratinada)

Tamaño de la porción: 180 – 200 gr.

Rendimiento: 1 porción.

Ingredientes:

- 8 c/u ostiones grandes,
- 8 c/u rebanadas finas de lomo de picana de Ñandú,
- 8 c/u monda dientes,
- 1 c/u papa mediana,
- 1 c/u lámina de queso gauda,
- 2 tazas de repollo morado en juliana fina,
- 1 cuch de cebolla brunoise,
- 1 cuch de tocino ahumado brunoise,
- 2 cuch de mazana granny Smith brunoise,
- 1 cuchta de azúcar,
- 5 c/u granos de enebro,
- 1 taza de vino blanco,
- 2 cuch de mantequilla,
- 3 cuch de aceite,
- 2 pizcas de sal,
- 2 pizcas de pimienta negra molida fresca.

Preparación:

Cocer papa con piel. Pelar, sacar 1/3 para hacer una buena base. Colocar en el plato de servicio al centro y gratinar al momento de servir, con el queso laminado y un poco de mantequilla.

En olla pequeña saltear la cebolla con el tocino, una vez que doren agregar el azúcar, el repollo, la manzana y los granos de enebro, remover y apagar con el vino blanco, reducir ligeramente; sazonar ligeramente y tapar la olla; estofar 20 – 25 minutos. Revolver cada 10 minutos. En cada mondadientes ensartar un ostión y sobre él una lámina del lomo de picana del ñandú, de manera que aparezca la empuñadura de un sable, salpimentar.

Nombre de receta: Ñandú con salsa de pasas.

Ingredientes:

- 600 g de steak de ñandú,
- sal, pimienta, aceite de oliva,
- 2 cebollas medianas,
- 1 vaso de vino tinto,
- 2 láminas de pan de molde fritos,
- almendras, avellanas, piñones,
- 80 g de pasas.

Preparación:

Triturar la cebollas y ponerlas en una sartén al fuego con aceite de oliva. Una vez doradas, añadir el pan de molde frito y la carne salpimentada, dándole un par de vueltas. Dejar enteros algunos piñones. Cuando la carne empiece a estar hecha (5 minutos), añadir el vino y las pasas. Bajar el fuego y dejar 15 minutos más. Retirar los filetes y poner en un plato, poner la salsa en la batidora, dejando algunas pasas y piñones.

Triturar el resto, corregir de sal y acompañar la carne con salsa y las papas y piñones enteros. Servir.

RECETAS

Paola A. González V.

Daniela A. Mocarquer V.

Eduardo P. Scout P.

Nombre de receta: Mini Albóndigas de Ñandú.

Descripción: Quenelles de picana de ñandú apanados.

Rendimiento: 50 unidades de 10 gr.

Ingredientes:

- 660 gr. Picana de Ñandú,
- 1 u. huevo,
- 10 cc. Salsa inglesa,
- pan rallado.

Preparación:

Pasar por moladora de carne la picana de ñandú. Poner en bowl la carne y agregar huevo, salsa inglesa y condimentos. Formar bolitas de 10 gr. cada una. Apanar en pan rallado. Cocinar en plancha caliente hasta que queden doradas.

Nombre de receta: Terrina de Ñandú.

Descripción: Suave farsa elaborada en base a recortes de carne de ñandú rellena con pimiento.

Rendimiento: 6 personas.

Ingredientes:

- 200 gr. recorte de carne de ñandú,
- 1 u. clara de huevo,
- 80 cc. Crema fresca,
- 10 gr. pimentón rojo en brunnoise,
- 10 gr. pimentón verde en brunnoise,
- mostaza,
- coñac,

Preparación:

Calentar agua y aceite, por separado. Juntar harina, sal y formar corona. Agregar aceite y agua caliente, formando una masa compacta y homogénea. Reservar. Cortar cebolla, picana de ñandú y cilantro en brunnoise. Saltear cebolla, agregar carne y condimentar. Agregar cilantro y dejar enfriar. Uslerear masa hasta 0,5 cm. de espesor. Rellenar, cerrar y dar forma de empanaditas con ayuda de un corta pasta. Freír en aceite hondo.

Nombre de receta: Roulade de pierna de Ñandú en su salsa.

Descripción: Escalopines de pierna de ñandú rellenos con verduras.

Rendimiento: 10 pax.

Ingredientes:

- 1 u. pierna de ñandú,
- 2 u. zanahoria,
- 1 u. pimiento rojo,
- 1 u. pimiento verde,
- 10 u. espárrago fresco,
- 500 cc. salsa española,
- sal,
- pimienta blanca,
- aceite de oliva.

Preparación:

Deshuesar y limpiar la pierna de ñandú, cortar escalopas de 100 gr. Poner entre dos láminas de alusa plast y golpear suavemente con un abatte. Extender las escalopas sobre una tabla y condimentar. Cortar los vegetales en juliana y colocar en un extremo de la escalopa. Enrollar y bridar con pitilla. Condimentar con sal y pimienta. Sellar en una plancha por 2 minutos. Terminar la cocción de los roulades en salsa española.

Preparación:

Masa

Hervir agua con mantequilla, sal y azúcar. Agregar harina de golpe, revolver enérgicamente hasta que la mezcla se desprenda de la olla, dejar enfriar. Agregar el huevo de ñandú de a poco e incorporar bien. Manguear figuras del cuerpo y cuello de ñandú sobre la lata enmantequillada. Hornear a 180° C por 10 minutos.

Mousse

Batir clara de ñandú con azúcar hasta punto de nieve. Agregar el puré de ruibarbo, la crema semi batida y el colapez previamente hidratado y disuelto, refrigerar. Decorar figura con chocolate en polvo y azúcar flor, para dar aspecto de plumas. Montar plato con salsa de menta y calafate.

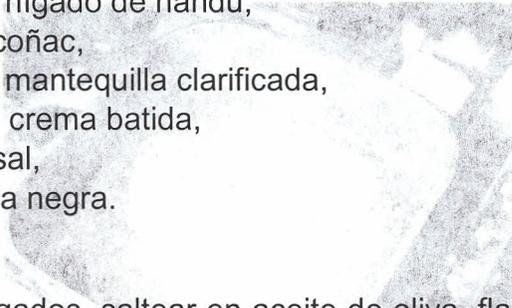
Nombre de receta: Paté de Ñandú.

Descripción: Suave y de consistencia cremosa.

Rendimiento: 1 Kg.

Ingredientes:

- 500 gr. hígado de ñandú,
- 50 cc. coñac,
- 300 gr. mantequilla clarificada,
- 400 cc. crema batida,
- 30 cc. sal,
- pimienta negra.



Preparación:

Limpiar los hígados, saltear en aceite de oliva, flamear con coñac y dejarlos sangrantes. Molerlos en una juguera, agregando la mantequilla clarificada de a poco, incorporar bien. Poner el paté en un molde y cocer a baño maría durante 50 minutos. Dejar enfriar, agregar la crema batida. Rectificar condimentos.

Nombre de receta: Chop Suey de Ñandú.

Ingredientes:

- 2 tazas de carne de ñandú picana en tiritas,
- ½ taza de zanahorias picadas,
- ½ taza de coliflor (**A**),
- ½ taza de morrón (**A**),
- ½ taza de tomates (**A**),
- ½ taza de cebollin (**A**),
- 2 dientes de ajo (**B**),
- 3 cucharas de salsa soya (**B**),
- 2 cucharas de aceite de sesame (**B**),
- ½ cuchara de azúcar (**B**),
- ½ cuchara de sal (**B**),
- ½ taza de aceite (**B**),
- 2 cuchara de maizena (**B**),
- 2 tazas de agua (**B**).

Preparación:

Calentar cacerola en aceite y freír todos los ingredientes **B** junto con las 2 tazas de carne picana en tiras por 10 minutos y luego agregar todos los ingredientes de **A** por 15 minutos, servir con arroz blanco.



Nombre de receta: Ñandú Mongoliano.

Ingredientes:

A

- 2 tazas de carne de ñandú en tiritas,
- ½ taza de zanahorias ralladas,
- 3 dientes de ajos molidos,
- 2 cucharadas de salsa soya,
- 2 cucharadas de salsa de ostras,
- sal y pimienta a gusto,
- ½ taza de aceite,
- 1 taza de agua,
- 1 cucharita de jengibre,
- 2 cucharas de maizena.

B

- 2 tazas de diente de dragón,
- ½ taza de cebollin.

Preparación:

Freír en aceite los dientes de ajo molido, el jengibre y los ingredientes de **A** por cinco minutos. De ahí mezclar la maizena con un poco de agua y agregarlo hasta dar espesor.

Agregar los ingredientes de **B** y cocinar por 2 minutos. Servir con arroz shaufan.

