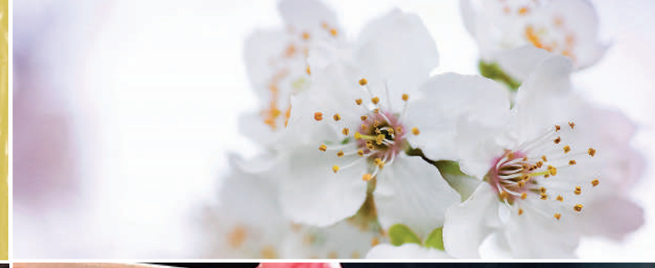
WAGYU
JAPANESE BEEF

和牛

Carne Japonesa

El encanto de la carne japonesa “Wagyu” – ganando popularidad mundial.

La comida japonesa está en auge en todo el mundo. La carne japonesa “Wagyu” es un icono representativo de la comida japonesa que ha cautivado al mundo entero.



WAGYU
JAPANESE BEEF

Prueba de autenticidad: “Marca Universal Wagyu”

Para poder dar a conocer la inigualable calidad de la carne de Wagyu a la población mundial, en 2007 se estableció la “Marca Universal Wagyu” con la más sincera esperanza de que las personas de todo el mundo experimenten el auténtico sabor de Wagyu. La marca es la prueba de su autenticidad.

Wagyu: una obra de arte, bendecida por la rica naturaleza y cultura gastronómica de Japón

El arroz ha sido fundamental en la vida de los japoneses. La cría de ganado ha sido imprescindible en el cultivo del arroz. Al igual que en otros países, el Wagyu también tiene sus raíces como ganado de tiro, y ha experimentado una mejora de la raza en varias ocasiones gracias a la rica naturaleza de Japón y a sus cuatro estaciones, hasta convertirse en una raza valiosa con sashi o “marmoleado”.

El ganado Wagyu ha ido evolucionado progresivamente junto con la cultura gastronómica japonesa en la que su carne se corta en finas lonchas y se hierve a fuego lento con verduras en una olla , como en el sukiyaki y en el shabu shabu. Ha captado la atención mundial no solamente como ingrediente de alta calidad, sino también como una obra de arte.

魅

Su encanto

Dato curioso

Su nombre procede de “Wa” que significa Japón, pero que también significa armonía y paz, representa al corazón de Japón; y de “Gyu” que significa vaca.

La deliciosa y práctica carne enlatada abrió el mercado a la carne de vacuno en todo el país

La carne "yamato-ni" enlatada (carne guisada con salsa de soja) ha sido apreciada tanto en los hogares como fuera de ellos, como una comida preparada práctica y sabrosa.

El yamato-ni enlatado ayudó a la aceleración del uso de la carne en la cocina de todo Japón.

La carne de vacuno se consolidó en Japón a finales del siglo XIX

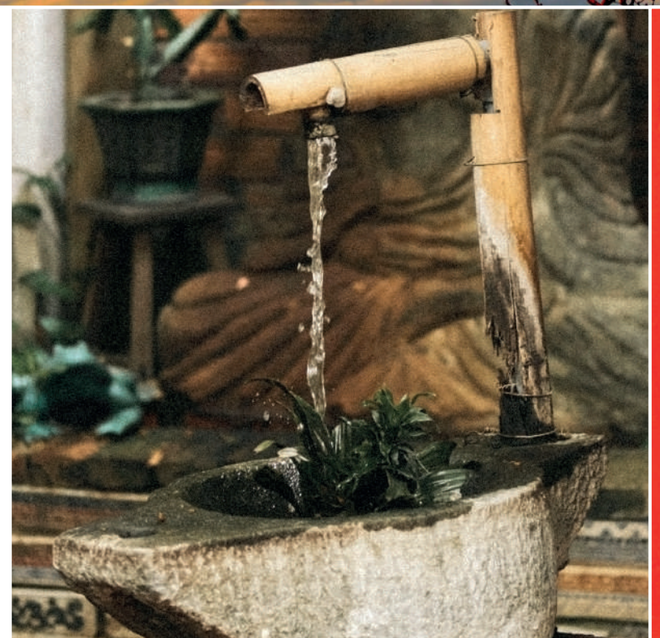
Debido a cuestiones religiosas, el ganado era indispensable y muy valioso como animal de granja, por lo que en Japón estaba prohibido incluir la carne en la dieta.

El consumo de carne en Japón era prácticamente nulo hasta alrededor de 1877, cuando 558 restaurantes de "gyunabe" (guiso de ternera al estilo japonés) abrieron en Tokio, hecho que se convirtió en uno de los símbolos del movimiento de occidentalización de Japón.

Cultura

El plato de carne se hizo popular con la "Cultura del Sukiyaki"

Durante la década de los 40, en la ciudad vanguardista de Kyoto, se tenía la costumbre de comer sukiyaki todos los sábados o domingos, contribuyendo al aumento de la demanda de carne. Mientras tanto, el arado mecánico estaba ganando posición al ganado de tiro. En ese momento el objetivo se centró en mejorar la especie para obtener un ganado con mayor tamaño y con una carne de mejor sabor.



Dato curioso

Las raíces del Wagyu: "El Ganado Chiya en el tablero de Go"

El Wagyu ha estado estrechamente vinculado a la vida de los japoneses y aún existen varios festivales y artes tradicionales en todo el país que utilizan el ganado Wagyu. Uno de los más originales es el "Ganado Chiya en el tablero de Go". Se trata de un evento tradicional que se lleva a cabo en Niimi, en la prefectura de Okayama, y consiste en colocar al enorme ganado en un pequeño tablero (juego de Go) en un espectáculo único dónde se hace una demostración del espléndido equilibrio y relación de confianza del ganado con sus entrenadores. Hoy en día, son los estudiantes de secundaria locales quién tienen esta costumbre. Se dice que el ganado Chiya es una de las raíces del Wagyu, después del cruce que produjo la calidad de la carne Takenotani Tsuru-ushi en 1830.

Wagyu, criado uno a uno como parte de la familia

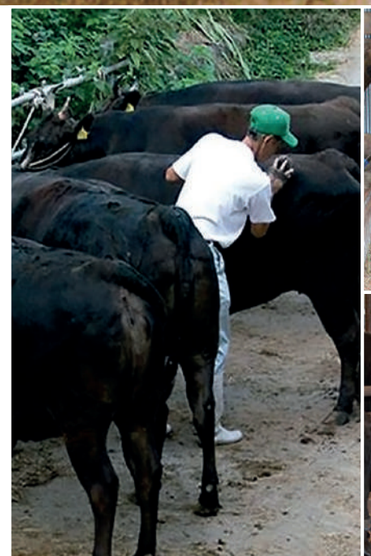
Desde su nacimiento hasta su sacrificio, los Wagyu reciben nombres individuales y se los alimenta como parte de la familia. El fino sabor del Wagyu proviene del tierno y amoroso cuidado que reciben durante su crianza.

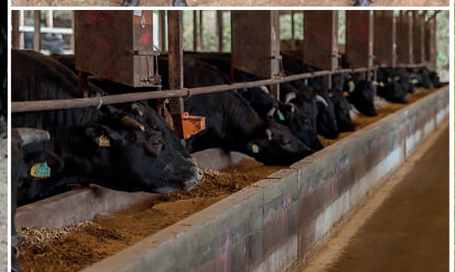
Como se cría al Wagyu

Los terneros Wagyu permanecen en la granja hasta los 7-10 meses posteriores a su nacimiento para después ser llevados al mercado de subastas de terneros, después de lo cual se engordan hasta los 700 kg antes de ser sacrificados.

Destetados poco después de su nacimiento, los terneros son alimentados a mano con un sustituto de leche uno a uno. Otro ejemplo de su tierno cuidado, es que algunas granjas les proporcionan a sus terneros abrigos hechos a mano cuando hace más frío.

En la granja de engorde, los Wagyu se crían en establos individuales en lugar de en corrales de engorde a gran escala.





La paja de arroz hace delicioso al ganado Wagyu

Además de forrajes como pasto, paja de arroz y concentrados, el ganado se alimenta de silos de cultivos, indispensables para desarrollar el marmoleado (veteado) y el color blanco de la grasa.

愛 Amor

Pastoreo, fundamental para que los terneros nazcan sanos

El ganado reproductor y las vacas preñadas se ponen en pastoreo para que puedan tener terneros muy sanos.

Wagyu, desarrollado a través de las últimas novedades tecnológicas de Japón

El Wagyu ha sido desarrollado como un ganado vacuno inigualable basado en las mejores tecnologías reproductivas de Japón, lo que permite establecer un sistema de suministro estable con niveles de precios compatibles.

Japonesa negra

Criada principalmente en las regiones de Kinki y Chugoku, la japonesa negra era utilizada como animal de trabajo en la antigüedad. Esta raza fue mejorada durante la Era Meiji mediante el cruce con razas extranjeras, y fue reconocida como raza de ganado vacuno autóctono japonés en 1944. Actualmente se cría y engorda en todo Japón, y más del 90% del Wagyu criado y engordado en Japón pertenece a esta raza. Su carne posee finas vetas de grasa infiltrada, lo que popularmente se conoce como marmoleado. Su carne posee un sabor exquisito, con una textura cremosa y tierna que se disuelve en boca.

技

Tecnología

Japonesa marrón

También conocida como "Akaushi (ganado rojo)". Esta raza de Wagyu se cría principalmente en las prefecturas de Kumamoto y Kochi. Esta raza fue mejorada mediante un cruce con la raza Simmental, la cual solía ser utilizada como animal de trabajo, durante la Era Meiji. Fue reconocida como raza de ganado vacuno autóctono japonés en 1944.

Japonesa de cuernos cortos

La japonesa de cuernos cortos se cría principalmente en la región de Tohoku. Esta raza se mejoró mediante su cruce con la raza autóctona Nanbu. Desde entonces ha sido mejorada de forma continua, hasta su reconocimiento como raza de ganado vacuno autóctono japonés en 1957

Japonesa moteada

La japonesa moteada se produjo mediante el cruce de la raza Aberdeen Angus, importada de Escocia, con la raza autóctona japonesa negra en 1920. Posteriormente fue mejorada aún más y reconocida como raza de ganado vacuno autóctono japonés en 1944.

El orgullo de Japón: Historia de la mejora del Wagyu

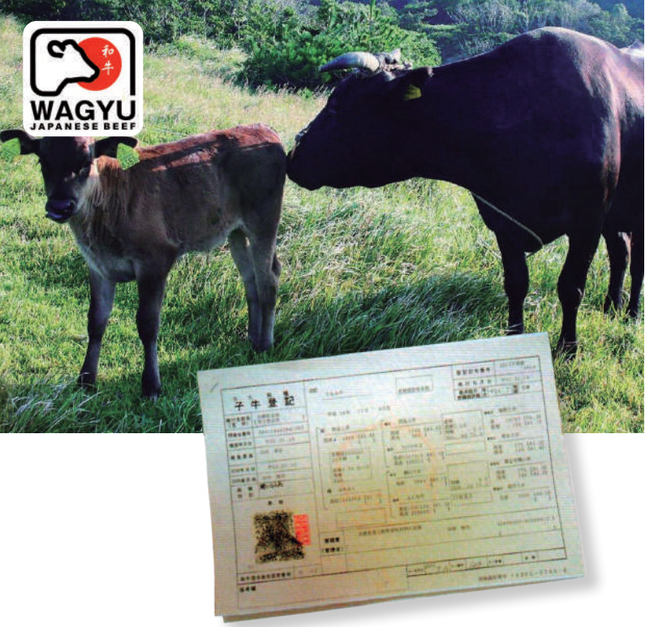
Se dice que el ganado vacuno que había sido domesticado en el continente llegó a Japón alrededor del año 400 a. C. Se conservan rollos de pinturas del periodo Heian (794 - 1185) que muestran sólidos y decorados carros tirados por bueyes que eran utilizados por los nobles.

Con el paso de los años, el ganado se mejoró para usos agrícolas y la gente comenzó eventualmente a comer carne después del periodo Meiji (1868), por lo que la mejora de las razas se llevó a cabo de manera activa en distintos lugares. Esto hizo posible la mejora y la producción estable de Wagyu japonés más alta del mundo con excelentes niveles de calidad de carne y de rendimiento. Tras el continuo esfuerzo por obtener una crianza y una raza excelente, el Wagyu ha alcanzado los niveles más altos del mundo.

A día de hoy, existe una raza de ganado con una fibra muscular fina y excelente marmoleado, que se dice que es el origen del Wagyu moderno y aún mantiene su renombre como un monumento natural en una isla de la prefectura de Yamaguchi.

Wagyu y las denominaciones de origen

Desde 1968, se han realizado multitud de ensayos de campo en cada centro de inspección regional de ganado para seleccionar terneros en función de su eficiencia alimenticia y su capacidad de crecimiento. Con base en los resultados obtenidos, las pruebas de progenie se han realizado engordando terneros machos seleccionados para después verificar su ganancia diaria y la calidad de su carne antes de escoger al animal candidato para la evaluación de desempeño. Varias regiones han llevado a cabo grandes esfuerzos para conseguir alta calidad de Wagyu y esto, a su vez, ha permitido un aprendizaje mutuo que se refleja en la carne que se encuentra actualmente disponible en el mercado con la respectiva marca de cada zona.



Libro de familia Wagyu: certificados de registro de terneros

El Wagyu es considerado un tesoro en Japón y una fuente de riqueza importante, por ello, para poder certificarlo y para mantener toda la información básica para su mejora genética, los terneros se registran individualmente.

Los terneros son examinados, para su registro, en sus respectivas áreas productivas dentro de los cuatro meses posteriores a su nacimiento, durante los cuales se verifica su documentación, identificación y presencia de anomalías. Se emite un certificado de registro de cada ternero a los 6 meses de su nacimiento y se verifica su raza si cumple con ciertos requisitos. Este certificado incluye información sobre su linaje, que se remonta a tres generaciones de padres, abuelos y bisabuelos.

Dato curioso

Competición nacional de Wagyu

Cada cinco años, se realiza un concurso a nivel nacional cuyo objetivo es mejorar la calidad de Wagyu. La primera competición se llevó a cabo en Okayama en 1966, bajo el lema "¿Puede usarse Wagyu como ganado de carne?". Desde entonces, se ha observado un notable desarrollo en la mejora tecnológica de Wagyu.

Sistema de calificación: excelente método de evaluación de calidad para proporcionar a los consumidores una calidad óptima y constante

Existe un sistema único de evaluación que no tiene ningún otro país para calificar la calidad del Wagyu de manera objetiva. El sistema de calificación se basa en los estándares de la Asociación de Evaluación de Carne Japonesa, que es la única organización autorizada por el gobierno japonés. Después del sacrificio, las canales son evaluadas una a una de manera estricta por un miembro de la asociación. Este sistema de calificación es un método excepcional para evaluar la calidad y para mantener la excelencia constante en la distribución de acuerdo con cada estándar, sin importar dónde y cuándo se produce.

Dos criterios para la evaluación de canales

La calificación se divide en dos categorías principales: el grado de rendimiento y la calidad de la carne. Para calificar la calidad de la carne se evalúan del 1 al 5 los siguientes cuatro puntos: el marmoleado, el color y brillo de la carne, la firmeza y textura, y el brillo y color de la grasa, considerando el 5 el de mayor nivel.

El grado de rendimiento juzga la proporción final de carne. Basado en métodos de cálculo específicos, la canal se clasifica en las siguientes categorías: A: por encima del promedio, B: promedio y C: por debajo del promedio.

La calificación se lleva a cabo al combinar el grado de rendimiento con la calidad de la carne, ej: A5, B4.

■ Calificaciones estándar y como se valoran

Grado de rendimiento	Calidad de la carne				
	5	4	3	2	1
A	A 5	A 4	A 3	A 2	A 1
B	B 5	B 4	B 3	B 2	B 1
C	C 5	C 4	C 3	C 2	C 1

質

Calidad

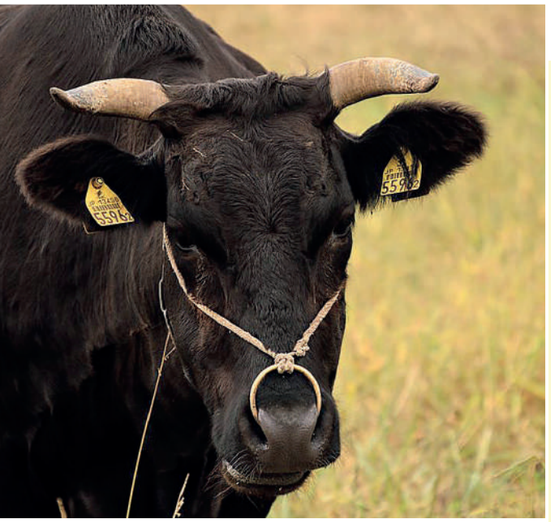
Dato curioso

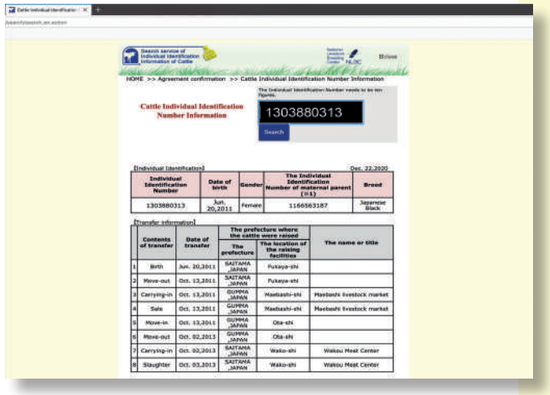
¿Qué partes se utilizan para la calificación?

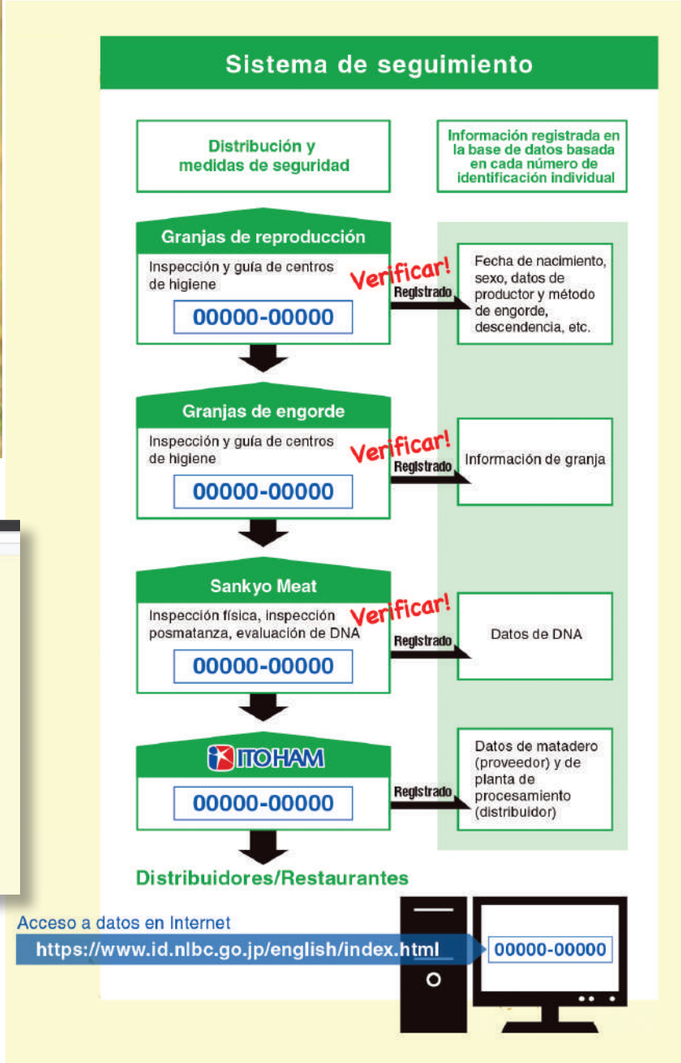
En Japón, la canal de Wagyu se evalúa juzgando la superficie de corte entre la sexta y séptima costilla. El método de calificación se realiza según los estándares nacionales, y las canales con la misma calificación son consideradas de la misma calidad. Los compradores adquieren canales de la calidad que les demandan sus clientes en función de los resultados obtenidos.

Medidas de seguridad y protección

La figura de Wagyu no se limita a tener un excelente sabor. Wagyu se produce bajo la supervisión de altos estándares de higiene. En caso de que hubiera algún percance, su carne se puede rastrear mediante el sistema de trazabilidad.







Sistema de control higiénico desde la etapa de producción

Como método de control higiénico, Japón ha introducido el sistema APPCC en las granjas. Los procedimientos APPCC utilizados en el proceso de fabricación de alimentos se ha trasladado a la granja para evitar no sólo la contaminación de patógenos y microorganismos, sino también para evitar extraviar agujas de inyección y para controlar los residuos de antibióticos. Este sistema de control de la higiene permite una mejora continua en la explotación.

Sistema de control higiénico en las industrias cárnicas

Muchas salas de despiece de Wagyu tienen implantadas certificaciones de control de calidad estrictas, como ISO o SQF (Safe Quality Control) y sistemas APPCC para garantizar la seguridad en todo el proceso.

Mataderos homologados para la exportación de Wagyu

Para exportar Wagyu, los mataderos deben cumplir con los requisitos de los países importadores. Japón exporta actualmente Wagyu a 7 países de Asia y Estados Unidos (desde septiembre de 2013).

Número de identificación individual de diez dígitos para garantizar la seguridad

Todos los terneros criados en Japón poseen una cifra individual de diez dígitos como número de identificación. Con base en la ley, el gobierno se encarga de estos números y el Centro Nacional de Crianza de Ganado provee la información de la fecha de nacimiento, sexo, raza, historia de la madre, historia de los lugares donde ha vivido, periodo de engorde, información del matadero, así como la fecha de sacrificio como "Servicio de identificación individual e información del ganado"(https://www.id.nlbc.go.jp/).

Este sistema busca confirmar el lugar de producción y de crianza para prevenir etiquetas incorrectas, así como para poder rastrearlo en caso de algún accidente.

安

Seguridad

Delicioso sabor de Wagyu y su funcionalidad

La figura de Wagyu no se limita a tener un excelente sabor. Wagyu se produce bajo la supervisión de altos estándares de higiene. En caso de que hubiera algún percance, su carne se puede rastrear mediante el sistema de trazabilidad.

Los secretos de la calidad de la carne de Wagyu y su delicioso sabor

Los tres elementos que hacen deliciosa una carne son su "textura", "sabor" y "aroma". Entre ellos, Wagyu posee el llamado "aroma de carne de Wagyu", que es único y exclusivo. Es un aroma intenso y dulce similar al que encontramos en melocotones y cocos; un aroma retronasal y un sabor que permanece al masticar la carne en la boca.

Ahora se sabe que el aroma de la carne de Wagyu es más fuerte cuando se calienta a 80 grados Celsius (176 grados Fahrenheit) después de dejarla madurar, que coincide con la temperatura más apropiada para el "sukiyaki", plato típico de Wagyu. Una vez que el aroma ha sido liberado, permanece dentro de la carne y se vuelve a liberar nuevamente cuando se mastica, incluso cuando se come fría. Esta es la razón por la que el Wagyu es delicioso, aunque se enfríe.

El aroma del Wagyu, junto con la textura suave y marmoleada de su carne, hace que el sabor del Wagyu se considere indiscutiblemente como el de más alta calidad.

La tecnología para potenciar el ácido oleico, lo que le aporta un delicioso sabor y funcionalidad

La grasa de Wagyu tiene un alto contenido de ácido oleico que aumenta su buen sabor. Además de ayudar al sabor, el ácido oleico también promueve la proliferación de bacterias intestinales beneficiosas y puede ayudar a combatir enfermedades auto-inmunes como el reumatismo.

Actualmente se están llevando a cabo diferentes estudios para incrementar aún más el contenido de ácido oleico lo que puede aportar un valor agregado.

Dato curioso

El delicioso Wagyu a examen

Se han desarrollado en Japón varios tipos de tecnologías para medir el contenido de ácido oleico. El concurso nacional para seleccionar el mejor Wagyu del país evalúa el contenido de ácido oleico en la carne desde 2012. El fino sabor de Wagyu se apoya en la tecnología y en análisis científicos de "Oishisa"o delicias.

Sabor 味

Disfrutando del Wagyu

Sukiyaki

Uno de los mejores platos japoneses conocidos en el mundo es el "Sukiyaki". Se mezcla la carne Wagyu cortada en finas lonchas con otros ingredientes en una sartén sukiyaki y después se añade la Warishita, (sake mixto, salsa de soja y azúcar), y se cocina a fuego lento. Se sumergen los ingredientes cocidos en huevo batido antes de degustarlos. Disfrute del rico sabor y la fina textura de la carne de Wagyu.

Cortes recomendados: lomo bajo, solomillo, lomo alto, aguja, espaldilla, costillar, abanico de falda, contra, rabillo de cadera.

Shabu-shabu

Este plato está hecho con finas lonchas de Wagyu cocinadas en agua hirviendo. Sus orígenes se remontan al "hot pot" chino con carne de cordero. La calidad de los ingredientes es crucial para este plato tan simple. La carne cocida normalmente se sumerge en salsa de sésamo o en salsa pon-su (salsa de soja con una vinagreta de cítricos) antes de comerla. Disfrute plenamente del lujoso sabor de Wagyu con su fina carne veteada y su delicado sabor.

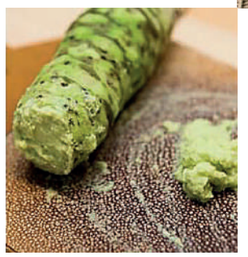
Cortes recomendados: lomo bajo, solomillo, lomo alto, aguja, tapa, picaña, contra, rabillo de cadera.

Disfrutando del Wagyu

Seiro-mushi

Seiro-mushi, que significa "carne y verduras cocinadas en una vaporera de bambú", es un plato bajo en calorías. El "Umami" (aroma y sabor de la carne) de Wagyu se impregna en las verduras y conserva el sabor de los ingredientes naturales.

Cortes recomendados: lomo bajo, solomillo, lomo alto, aguja.



Steak (chuletón)

El chuletón de Wagyu posee una textura extremadamente tierna y se puede comer fácilmente con palillos. La mejor manera de condimentarlo es con Wasabi fresco rallado o salsa de soja, o incluso sal.

Cortes recomendados: aguja, espaldilla, babilla, lomo bajo, solomillo, lomo alto, costillar, abanico de falda, tapa, picaña, cadera, rabillo de cadera, contra.

Yakiniku

Yakiniku (carne asada) es un plato que se originó en Corea. Pero en Japón, Yakiniku se asa normalmente en una "Shichirin" (una pequeña parrilla de carbón) y se ha vuelto popular como alimento saludable. Disfruta de las diferentes texturas de cada tipo de corte.

Cortes recomendados: Todos.

Disfrutando del Wagyu

Gyu-don

Gyu-don (bowl de carne) es un plato muy conocido en los menús de comida rápida de los restaurantes japoneses. La grasa de Waygu es muy tierna, y su jugoso y exquisito sabor se queda impregnado en el arroz.

Cortes recomendados: costillar, abanico de falda, espaldilla, pecho.

< Ingredientes > para 2 personas:

- 300 gr carne de Wagyu en tiras.
- 1 cebolla.
- 2 huevos escalfados.
- 2 tallos de "kinome" (brote joven del árbol de la pimienta japonés).
- 400 gr arroz cocido.
- 140 cl "dashi" (caldo de sopa japonesa).
- 100 cl "mirin" (aderezo hecho a base de arroz fermentado).
- 60 cl salsa de soja.

< Preparación >

1. Cortamos la carne en tiras de 5 cm de ancho.
2. Cortamos la cebolla por la mitad y la rebanamos en tiras finas.
3. En una cazuela añadimos el dashi, el mirin, la salsa de soja y la cebolla, y la colocamos en el fuego.
4. Una vez que la cebolla está tierna, bajamos el fuego y añadimos la carne tira por tira.
5. Cuando la carne esté bien separada, subimos el fuego y cocinamos hasta que la carne cambie de color. Hay que tener cuidado en no sobre cocinar la carne.
6. Llenamos el bowl con arroz cocido y lo cubrimos con las tiras de carne. Añadimos la salsa cocida al gusto. Por último, ponemos los huevos escalfados y el kinome por encima antes de servir.

Niku-jaga

Niku-jaga (guiso de carne con patatas) es un plato muy representativo de la cocina casera tradicional de Japón. Waygu conserva su suave textura y sabor incluso después de ser guisado.

Cortes recomendados: costillar, abanico de falda, espaldilla, pecho.

< Ingredientes > para 4 personas:

- 300 gr carne de Wagyu en tiras.
- 3 patatas.
- 2 cebollas.
- Aceite de girasol según necesites.
- 8 judías.
- "Yuzu" (fruta cítrica japonesa) al gusto
- Caldo.
- 480 cl "dashi" (caldo de sopa japonesa).
- 60 cl salsa de soja.
- 60 cl "mirin" (aderezo hecho a base de arroz fermentado).

< Preparación >

1. Cortamos la carne en tiras de 5 cm de ancho.
2. Pelamos las patatas y las cortamos en aproximadamente 8 piezas cada una.
3. Cortamos la cebolla en tiras a lo largo.
4. Ponemos aceite en la olla y salteamos la cebolla y las patatas. Cuando la verdura esté cubierta de aceite, añadimos la carne.
5. Cuando el color de la superficie de la carne cambie, añadimos los líquidos y cocinamos a fuego alto con la tapa puesta.
6. Cuando el caldo haya hervido ligeramente, añadimos las judías.
7. Cocinamos a fuego medio hasta que el líquido se haya evaporado casi por completo. Debemos asegurarnos de que las verduras mantienen su firmeza y no se ablanden demasiado.
8. Servimos en un plato junto a una guarnición de yuzu cortado en juliana.

Carne asada (roast beef) al estilo japonés

Este "roast beef" está hecho mediante un original estilo japonés de cocción al vapor que permite que los sabores se mezclen lentamente, en lugar de asarlo al horno. La superficie resultante es de un color marrón crujiente, aunque su interior mantiene su ternura y color rosa característico; el sabor de la salsa de soja y el sake penetra hasta el centro. De esta manera, podrá disfrutar de una exquisita textura de Wagyu.

Cortes recomendados: cuarto trasero (tapa, picaña, cadera, contra, rabillo de cadera), pescuezo, babilla.

< Ingredientes > para 4 personas:

- 400 gr pieza entera de Wagyu.

A)
  - 500 cl sake.
  - 500 cl agua.
  - 160 cl salsa de soja.
  - 80 cl salsa de soja light.
  - 40gr azúcar.
- Almidón diluido en agua.
- Medio puñado de "nanohana" (brote joven de colza).

B)
  - 200 cl "dashi" (caldo de sopa japonesa).
  - 50 cl salsa de soja light.
  - 1gr sal.
- Mostaza japonesa al gusto.

< Preparación >

1. Ponemos "A" a hervir en una olla.
2. Colocamos la carne en una sartén muy caliente y doramos la superficie. Una vez dorada, la introducimos en (1), cubrimos la parte superior con una servilleta de papel en lugar de con una tapa y la ponemos dentro de una vaporera para cocinarla al vapor durante 10 minutos.
3. Sacamos del caldo la carne para enfriarla. Dejamos enfriar también el caldo.
4. Colamos el caldo y volvemos a introducir en él la carne fría. Lo dejamos toda la noche en remojo.
5. Sacamos del caldo la carne y la cortamos en rodajas de unos 5-7 mm de grosor.
6. Ponemos el caldo a hervir y vamos echando poco a poco el almidón diluido en agua mientras removemos para hacer la salsa.
7. Cocemos el nanohana y lo sumergimos en agua para enfriar. Escurrimos el agua y lo sumergimos en "B"
8. Colocamos la carne y el nanohana en un plato, vertimos la salsa sobre la carne, y lo servimos acompañado de la mostaza japonesa.

Carne mechada con pimientos verdes

La carne mechada con pimientos verdes es un plato representativo chino, en el que la carne de Wagyu, le otorga un sabroso sabor y una exquisita textura.

Cortes recomendados: costillar, abanico de falda, espaldilla, pecho.

< Ingredientes > para 2 personas:

- 150 gr de carne de Wagyu.
- 6 pimientos verdes (de los cuáles 1 puede ser rojo).
- 100 gr de brotes de bambú.
- 1 diente de ajo.
- Jenjibre.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- Aderezo:
  - 1 cucharada de vino de arroz Shaoxing, salsa de soja.
  - ½ cucharada de azúcar.
  - 1 cucharada de salsa de ostras.
  - 1 cucharada de caldo de sopa china (en polvo).
  - 1 cucharada de aceite de oliva.
  - Sal y pimienta al gusto.
  - ½ cucharada de maicena.

< Preparación >

1. Cortamos la carne en tiras de 1 cm.
2. Cortamos los pimientos y el bambú en tiras de 5mm. Picamos muy pequeño el ajo y el jenjibre.
3. Mezclamos la carne con el aderezo.
4. Calentamos aceite en un wok y ponemos a sofreír el ajo y el jenjibre a fuego lento hasta que empiecen a soltar olor. Añadimos la carne y cocinamos a fuego medio.
5. Cuando la carne comience a volverse marrón, añadimos las verduras y cocinamos a fuego alto.
6. Añadimos la salsa y cocinamos hasta que se caliente.

Carne guisada al vino tinto

Algunos cortes de Wagyu, como el ossobucco o morcillo, tienen mucho colágeno, lo que hace que tenga más sabor cuanto más se cuece.

Cortes recomendados: pecho, costillar, ossobucco (morcillo).

< Ingredientes > para 2 personas:

- 400 gr pieza entera de Wagyu.
- ½ cebolla.
- 1/3 zanahoria.
- 1 palito de apio.

A)
  - 1 diente de ajo.
  - 1 hoja de laurel.
  - 2 ramitas de perejil italiano.
  - 1 rama de salvia y romero.
- Harina
- 400 cl de vino tinto.
- 1 lata tomate.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.
- Manteca de cerdo.

< Preparación >

1. Cortamos la carne trozos grandes. Picamos muy fina la cebolla, la zanahoria y el apio, y retiramos la piel del ajo y lo cortamos a la mitad.
2. Calentamos aceite de oliva en una sartén y salteamos la cebolla, la zanahoria y el apio hasta que estén blandos.
3. Salpimentamos la carne y la cubrimos de harina. En una sartén diferente, ponemos un poco de manteca de cerdo y cocinamos la carne la carne hasta que esté hecha por ambos lados.
4. Colocamos la carne en un recipiente apto para horno y las verduras salteadas (2). Añadimos el vino tinto y cocinamos a fuego alto hasta que el alcohol se elimine por completo. Añadimos los ingredientes de "A" y la lata de tomate; una vez comience a hervir lo bajamos a fuego lento.
5. Volvemos a salpimentar y cambiamos la tapa. Colocamos el recipiente con los ingredientes en el horno precalentado a 200ºC y lo dejamos horneando aproximadamente 90 minutos.
6. Quitamos el exceso de caldo y reducimos hasta que espese la salsa. Servir la carne sobre platos cubriéndola con la salsa.

Filete de hamburguesa Teriyaki

Es un nutritivo filete de hamburguesa en el que se usa tofu y arroz en lugar de pan rallado, y se sirve con salsa teriyaki. Es una fusión única de la cocina japonesa y occidental. Estos filetes de hamburguesa con la rica carne picada de ternera Wagyu son muy tiernos y sabrosos.

Cortes recomendados: todos.

< Ingredientes > para 2 personas:

- 300 gr aprox. carne picada de Wagyu.
- 50 gr arroz.
- 60 gr tofu.
- 1 cebolla.
- 1 yema de huevo.
- ½ cucharada aceite de girasol.
- 2 hongos shiitake.
- 1/3 paquete de hongos shimeji.
- 10 nueces de ginkgo.
- 8 castañas chinas asadas.
- 100 cl sake.
- 50 cl salsa de soja.
- 50 cl "mirin" (aderezo hecho a base de arroz fermentado).
- Mostaza japonesa al gusto.

< Preparación >

1. Picamos muy fina la cebolla y la salteamos a fuego lento.
2. Añadimos junto a la cebolla ya hecha, la carne picada, el arroz, el tofu ya escurrido, la yema de huevo, y los hongos shiitake previamente picados. A continuación, añadimos sal y mezclamos con las manos hasta obtener una pasta pegajosa.
3. Cortamos las raíces de los hongos shimeji y los partimos en trozos pequeños. También partimos en rodajas las castañas y las nueces gingko.
4. Ponemos el aceite a calentar en la sartén. Hacemos filetes redondeados con la carne preparada en (2) y los colocamos en la sartén. Los damos la vuelta cuando la carne cambie de color y freímos con la tapa puesta.
5. Añadimos sake, salsa de soja y mirin además de las verduras preparadas en (3) antes de que los filetes estén completamente hechos.
6. Cuando la carne esté hecha la retiramos de la sartén y dejamos cocinar a fuego lento la salsa hasta que esté densa.
7. Servimos la hamburguesa en un plato agregando la salsa por encima y mostaza japonesa al gusto.

Miso-zuke

El miso-zuke (comida conservada con pasta de miso) es un tipo de cocina tradicional japonesa en la que los ingredientes se hierven después de haber sido cubiertos con pasta de miso, uno de los componentes más importantes de la dieta japonesa. Un ejemplo es el "miso dengaku", que es tofu hervido con pasta de miso, un plato que a menudo se dice que constituye el origen del oden. También es sabido que es muy nutritivo. Disfrute del rico sabor de la carne Wagyu y el sabor del miso con esta receta.

Cortes recomendados: lomo bajo, lomo alto, solomillo.

< Ingredientes > para 2 personas:

- 400gr. carne de Wagyu (pieza entera).
- Miso yuanji (cantidad que sea necesaria).
- 100 cl sake.
- 100 cl agua.
- 20 cl salsa de soja.
- 10 cl salsa de soja light.
- 5 cl "mirin" (aderezo hecho a base de arroz fermentado).
- 430 gr miso blanco.
- Kikka-kabu* (cantidad que sea necesaria).
- Mukago (pequeño bulbo de ñame glutinoso) (cantidad que sea necesaria).
- Sal.

< Preparación >

1. Ponemos el sake, el agua, la salsa de soja y el mirin en una sartén a fuego lento. Una vez que hierva, retiramos del fuego y dejamos enfriar. Añadimos el miso blanco y removemos bien para ablandarlo.
2. Ponemos la carne en la mezcla preparada en (1) y la dejamos macerar unos dos días.
3. Extendemos papel para cocinar sobre una sartén. Raspamos el miso de la carne preparada en (2), la colocamos sobre el papel, ponemos la tapa y la cocinamos a fuego lento.
4. Cortamos la carne asada en (3) en rodajas de unos 1,5 cm de grosor. Cocinamos al vapor el mukago, echamos un poco de sal y ensartamos las agujas de pino. Decoramos la carne con este mukago y kikka-kabu*.

**Kikka-kabu: Pelamos unos nabos, los cortamos en rodajas finas con forma de cuadrado y los dejamos en remojo en agua con una concentración de sal al 3% durante un tiempo. Cuando los nabos estén tiernos, los escurrimos y remojamos en vinagre dulce (vinagre mezclado con azúcar y sal) junto con kombu y pimiento picante.*

WAGYU JAPANESE BEEF

This web site links the place you can try Japanese Wagyu beef outside of Japan

http://wagyu.lin.gr.jp

和牛

Carne Japonesa

YEBRA IBÉRICOS
C/ Miguel de Unamuno, 6
37778, Campillo de Salvatierra (Salamanca)
+34 923 58 01 45
info@ibericosyebra.vip
https://wagyudejapon.com