DATOS SOBRE LA CARNE DE CABRA ¿LO SABÍA?

La carne de las cabras más viejas es más oscura y menos tierna, pero más jugosa y sabrosa que la carne de los chivos.

Los métodos preferidos para cocinar la carne de cabras más viejas es el estofado o el guisado. Estos métodos de cocción la hacen más tierna y dan como resultado un guiso sabroso.

La carne de cabrón (cabra macho) tiene menos grasa y un color más claro, mientras que la carne de las cabras hembra es más tierna.

A diferencia de la carne de res, la carne de cabra no se clasifica por rendimiento o calidad. Los cortes para venta minorista que se venden en las tiendas son similares a los del cordero.

Los criadores de cabras en Texas están aumentando la producción de cabras españolas y de Angora. Estas razas de cabras comen grandes cantidades de ramitas, matorrales y arbustos. El resultado es una mejor pastura para el ganado.

Todas las cabras sacrificadas para la venta en los Estados Unidos deben ser inspeccionadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

Este trabajo cuenta con el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura del USDA, Fórmula de ampliación 1890/proyectos del Programa de Fórmula de Investigación Evans-Allen 1890 en la Sección 1444 y la Sección 1445.

United States Department of Agriculture
National Institute of Food and Agriculture

DATOS SOBRE LA CARNE DE CABRA

¿LO SABÍA?

La carne de chivos podría cocinarse en brochetas, al horno, a la parrilla o asada. La cocción excesiva podría hacer que la carne se seque.

La carne de cabra tiene un sabor suave. Sin embargo, la carne de cabrones mayores podría tener un sabor fuerte.

La carne de cabra se puede usar como reemplazo de la carne de res en cualquier receta. Pruebe la carne molida de cabra en salsa para espaguetis. El resultado es un plato sabroso.

Salsa para espagueti con carne de cabra

Comience con:
1 libra de carne de cabra molida
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negra
Mezcle en una cacerola grande.
Cocine hasta que la carne esté marrón, revolviendo constantemente.
Retire de la olla, escurra y reserve.

En una cacerola, mezclar:
1 cebolla picada
1 cucharada de cebolla de verdeo picada
3 dientes de ajo finamente picados
1 pimiento verde cortado en cubos
1 pimiento rojo cortado en cubos
1 cucharadita de tomillo seco
1 cucharadita de orégano seco
2 cucharadas de aceite vegetal
Cocine revolviendo constantemente durante 5 minutos.

Agregue:
Carne de cabra
1 lata de salsa de tomate de 28 onzas
2 cucharadas de salsa de soja
6 onzas de pasta de tomate
1 lata de 10 onzas de tomates y chiles verdes en cubos (opcional)
Cocine (reduzca) a fuego lento durante unos 45 minutos.

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.
Este trabajo cuenta con el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura del USDA, los proyectos del Programa de Fórmula de Ampliación 1890 en la Sección 1444

HOJA DE DATOS PRODUCIDA POR
DIVISIÓN DE AGRICULTURA Y RECURSOS NATURALES
Sharon McWhinney, PhD., RD., Profesora
Revisado por: Jennifer Garza, Ph.D., Especialista del Programa
Julio de 2018

Referencias

https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/meat-preparation/goat-from-farm-to-table/ct_index