

Cordero por todos mis dioses

Cultura, 27/04/2012

Es bien dicho, por todos mis dioses puesto que el cordero es símbolo en las tres, mejor dicho, cuatro religiones mayoritarias, musulmanes, judíos, cristianos, y comilonos. Las ovejas fueran domesticadas mucho antes que el cerdo y la vaca. [Ingleses](#), [Franceses](#) y Españoles, damos a la [carne](#) de cordero un puesto de privilegio dentro de la [gastronomía mundial](#). Esta [carne](#) de ovino se clasifica en: **cordero** a aquellos hijos de la oveja menores de doce meses. **Cordero lechal** que como su nombre indica solo es alimentado de [leche](#) y tiene una edad de nunca más de mes y medio, y pesar 8 kilos, en España es uno de los pocos países donde se consume su [carne](#) es tierna. **Ternasco** es el animal de menos de 4 meses, hasta 11 kilos se denomina recental de 11 a 13 ternasco y de 13 a 15 kilos, precoz, su [carne](#) es de color rosado. **Cordero pascual**, es llamado así por que nace por la Pascua de Navidad, tiene entre 4 meses y un año, es en primavera el momento óptimo para consumir. El carnero es el animal adulto macho castrado o no. En el norte de África y países árabes se elabora el méchoui, es un cordero entero asado a la brasa atravesado por un espetón. Y finalmente el **cordero pré-salé** termino francés que designa al animal que ha comido pastos pero que es joven, como por el nombre queda claro es muy apreciado en [Francia](#), viene a ser mas graso que el cordero lechal. Tras el sacrificado, todas las clases de [carne](#) de cordero deben dejarse asentar aproximadamente una semana, para que la [carne](#) no tenga un sabor fuerte y sea más tierna. En la [historia](#) los corderos han participado en la vida del hombre, dándose en sacrificios religiosos, su [carne](#) y lana para el subsistir a diario. Tiene el rumor de ser el origen del queso. El consumo de su [carne](#) de cordero se incremento en la medida en que el pastoreo de los rebaños no exigía tierras muy fértiles. Las propiedades nutritivas del cordero dependen de la edad, a menor edad menor cantidad de grasa. Con mayor edad también aumenta el nivel de proteínas y grasa. La grasa del cordero supone una fuente importante de [vitaminas](#) A y B. Entre los minerales destaca por el aporte de hierro, fósforo y cinc, que dan al organismo y en menor cantidad magnesio, sodio y potasio. Uno consejo del cordero cuanto mas graso se el corte de cordero, mayor será el valor energético que aportes al cuerpo y también la sensación de saciedad que proporcione. Abrazos: Carnes y huevos ed. Mens sana, Procesos de cocina ed. Akal <http://www.revistalabarra.com.co> Imagen: www.pesoideal.com