

¿Cabrito, lechón o cordero de menú de casamiento?

Por Yanina Astegiano

Si vas a realizar un casamiento en el campo o en una estancia al aire libre las opciones asadas son el menú perfecto. Pero a la hora de elegir qué servir a los invitados nos surge una duda... ¿Cabrito, lechón o cordero?

Si bien las carnes de cabrito, cordero o lechón pueden parecer similares, la diferencia está en el gusto, en la cantidad de grasa que tiene y en el precio. Por eso hoy te contamos las características de cada uno para que sepas cuál elegir.

Cabrito. Es carne de cabra de animales jóvenes, por eso si vas a servirlo en tu casamiento tené en cuenta que vas a necesitar mayor cantidad porque rinde menos. Pero también se pueden comer las vísceras como los riñones. Hay muchas maneras de cocinarlo, puede ser **asado** a la parrilla, asado en cruz o como estofado. También hay variedades de preparaciones, pueden ser albóndigas, falafels y keftas, cabrito a la miel, cabrito con aceitunas, con almendras, cabrito de tahona, menestra, en adobo etc. Cada plato tiene tu sabor particular, en función con que lo acompañes.

Lechón. También se trata del cerdo joven. Lo bueno es que puede consumirse durante todo el año. Pero lo importante es conseguir cerdo de muy buena calidad, porque suele ser más grasoso que los demás. Si se realiza un buen proceso de cocción su carne queda muy blanda y deliciosa. Se puede trozar y hacer asado, o presentarlo en forma de cruz. El cerdo puede hacerse frito también. La guarnición que queda perfecta con el lechón es el puré de manzana o una salsa de ciruelas, una alternativa agrídulce que a todos les encantará.

Cordero. En Argentina el cordero patagónico es uno de los manjares más preciados. Los mejores corderos se encuentran en la provincia de Tierra del Fuego y limítrofes. Esta es una carne muy fina y más cara. Se suele asar el cordero

de diversas formas: entero, separado en dos mitades o en sus cuartos. La forma de cortar dependerá de los gustos de cada uno y de facilidad para cocinarlo, esto va a variar en función de la cantidad de invitados. También suele servirse como fiambre, ideal para el momento de la recepción, y resulta más digestivo frío que caliente.

Catas Gourmet

Lo importante antes de elegir es tener una etapa previa de **degustación**, porque son opciones con sabores muy particulares. Cualquiera de las tres carnes es muy ricas y muy vistosas, no sólo serán parte del **menú** sino que también es un show ver cómo lo cocinan.

Fuente: <https://www.casamientos.com.ar/articulos/cabrito-lechon-o-cordero-de-menu-de-casamiento--c4967>
