

Nueva Zelanda Presenta la carne de venado en Mexico



NUEVA ZELANDA, PRESENTA LA CARNE DE VENADO EN MÉXICO.

Por. Karla Lozano R.

El pasado lunes 4 de septiembre la embajada de Nueva Zelanda, encabezada por George Troup y su señora esposa Hilary Troup, abrió sus puertas para presentarnos un producto de tipo gourmet, que muy pronto estará en las mesas de los comensales, por su exquisito sabor y textura.

Presentó un nuevo tipo de carne, no muy común en México, la de venado, producto que actualmente se encuentra en proceso de introducción, gracias a los nuevos tratados de comercio.

Este producto es de las carnes más saludables que hay en el mercado, el venado es criado en medio de la naturaleza alejado de productos químicos y procesado con la mayor seguridad e higiene. Este producto ofrece un sabor delicado y sutil además de diversas cualidades nutritivas.

Mediante una exhibición el Chef Neocelandés; Graham Brown explicó las diferentes cortes del venado que se pueden utilizar y que podemos obtener desde uno muy especializado para la comida gourmet, hasta uno sencillo para la comida casera. Demostró que se utiliza casi el 80% del animal, desde las costillas hasta las piernas, siempre dando bondadosos resultados. Además con los cortes pudo demostrar que no contiene grasa.

Nos explicó que el venado es criado en Mountain River con un cuidadoso proceso desde la cría, transporte del ciervo, procesamiento en la planta hasta la entrega final de exportación, actualmente debido a la tecnología el ciervo se puede conservar en enfriado por más de 14 semanas en el refrigerador y en congelación por más de 2 años.

Durante esta presentación acompañada de música electrónica y videos de Nueva Zelanda el Excelentísimo Embajador Sr. George Troup, agradeció a los presentes e invito a probar unos deliciosos bocadillos con este tipo de carne, Estos bocadillos fueron hechos con recetas fáciles y ricas creados por el chef Brown. Entre los que pudimos degustar podemos mencionar: brochetas, hamburguesas, carne con soya, etc.; todo acompañado con diversas salsas, además de una deliciosa copa de vino neocelandés en sus tipos tinto y blanco.

Al degustar estos platillos pude comprobar que el ciervo debidamente tratado es suave, nutritivo y realmente deliciosos. Pese a que no estamos acostumbrados a ese tan peculiar sabor. Después de probar y observar todas las cualidades nutritivas como el bajo colesterol, el alto contenido vitamínico y sus bajos niveles de grasa, además de su versatilidad para preparar, creo que este tipo de carne será una buena opción para entrar a los hogares mexicanos hasta para el más exigente paladar.