

AÑO XLVIX • Nº 585 • FEBRERO 2019 • 5,95€

DESDE 1970

trofeo

CAZA Y CONSERVACIÓN

LA REVISTA DECANA DE LA CAZA

APUNTES PARA EL JOVEN CAZADOR

La caza en mano
Las especies cinegéticas
en febrero

INSECTOS

Su importancia
en el campo
y para la caza

ÉTICA
Relación entre
el hombre
y los animales

Disfruta
GRATIS
de
DOS VÍDEOS
DE CAZA
(ver pág.67)



EL CAZADOR RESPONSABLE FRENTE A LOS RETOS DEL SECTOR CINEGÉTICO

MONTERÍAS
Ciervas: sí o no

ARRUÍ
Luz verde
para su caza

RECLAMO
Cazar en el entorno
de Andrés Gorrón

VETERINARIA
La cola de un pointer

ARMAS Y MUNICIONES
♦ Benelli Raffaello. BE Diamond
♦ Jabalíes en el punto de mira
♦ Noticias de la armería

Mal año de liebres

GASTRONOMÍA
Dulce de membrillo
Empanada de Bering
Pichones

www.trofeocaza.com



El pichón

La carne tierna de este palomo joven que no suele llegar al año de edad, requiere una buena dosis de respeto y sensibilidad para saber disfrutarlo. Tiene una tonalidad acusadamente oscura y un aroma apetecible y profundo. Suele comerse asado, aunque cada cocinero tiene su propia y personal receta: con higos, con una base de lentejas, con diferentes salsas y rellenos, etc. Es una auténtica delicia para los que gustan del sabor de la caza de verdad.

Aunque el pichón se cría en granjas en semilibertad, son muchos los pollos que se cazan de especies silvestres y para aviarlos se procede como con otras aves de caza, en seco o escaldado y luego desplumado. Para vaciarlo, se abre la piel por encima del buche en dirección a la quilla, para extraerlo.

Una vez extraídos los despojos e intestinos, se trincha cortando los muslos lateralmente hasta la articulación y luego a través de esta. Se despega la piel del muslo y, con unos cortes desde la quilla hasta la espalda, se separará la carne de la pechuga del hueso.

El hueso del ala se recortará por la articulación. Con este trinchado conseguiremos presentar las distintas partes para un bonito efecto visual en el plato.

En el caso del pichón de Bresse, tiene Denominación de Origen que garantiza haber recibido el cuidado de granjeros de esta localidad francesa, que velan tanto por la calidad del grano como por el entorno donde el pichón ha vivido. De ahí devienen la particular textura y el delicioso sabor de este pichón, tan valorado en el mundo gastronómico.

RESTAURANTES RECOMENDADOS

GAZTELUBIDE

Asador marinero
Ctra. A Coruña, km 12,
La Florida, 28023 Madrid.
91 372 85 44/ 91 372 84 19

ARCE

Cocina de autor
y de temporada
C/ Augusto Figueroa, 32,
28004 Madrid.
91 522 04 40/ 91 522 59 13

MESÓN GALLEGO I

Cocina gallega y
castellana
C/ Müller, 35, 28039 Madrid.
91 579 36 23

EL DONCEL

Cocina manchega
creativa

Paseo de la Alameda, 3,
19250 Sigüenza
(Guadabajara).
949 39 00 01

AMPARITO ROCA

Cocina popular
actualizada

C/ Juan Bravo, 12,
28006 Madrid.
91 348 33 04

ADOLFO

Cocina tradicional
saludable

C/ Hombre de Palo, 7,
45001 Toledo. 925 22 73 21



Receta de Pedro Muñagorri, Restaurante Muñagorri (el Padilla, 56, Madrid)

Pichón de Bresse en dos cocciones

Ingredientes: 1 pichón por persona y 60 cl de jugo de pichón.

Para el jugo:

1 cebolla.
1 puerro.
1 zanahoria.
300 cl de vino tinto.
5 carcacas de pichón.

Elaboración del jugo: Se doran las verduras en una olla hasta que cojan color oscuro.

Aparte, se doran las carcacas en el horno y se juntan con las verduras en la olla. Se añade el vino tinto y se reduce. Una vez reducido, se cubre todo con caldo de ave. Cocer a fuego medio durante 3 horas, colar y reducir.

Elaboración del pichón: Limpiarlo y separar las patas, los lomos y las carcacas (se usan para el jugo). Se doran las patas por la piel y se cuecen durante una hora, aproximadamente, hasta que estén tiernas.

Aparte, se marcan los lomos por la piel hasta que estén dorados y se les da la vuelta para terminar de cocinarlos al punto que se quieran.

Se presenta el pichón en el plato poniendo el jugo debajo de las pechugas y las patas glaseadas al lado.

También se puede presentar poniendo bajo las pechugas foie mi-cuit.



EL VINO: (GTX)* 2015

Un vino de mesa elaborado con gamacha de viñas viejíssimas de Alto Moncayo (Calatayud) situadas a una altura entre 900 y 1100 metros, donde nunca se había elaborado ningún vino por sus pendientes extremas. Su singularidad es que está elaborado bajo el paraguas de Terra de Falanis en la zona del Penedés en un tino de 2000 litros de un solo uso procedente de la bodega mallorquina Anima Negra y donde ha envejecido durante más de un año. El resultado ha sido un vino singular, salvaje y delicado a la vez, rústico pero elegante, cálido, profundo, estructurado y sorprendente. Un vino con personalidad que quiere gustar por sí solo, fuera de las normas.