

## TRUCOS CULINARIOS PARA ELABORAR LA CARNE SILVESTRE

### Corzo

Para conseguir un estofado sabroso y realmente especial de corzo es necesario seguir tres reglas generales: la primera el adobo o marinado previo, la segunda la intensidad del fuego, que ha de ser mínima, casi sin llegar a hervir, y por último, una vez terminada la cocción, un reposo de unas horas antes de consumirlo.

### Ciervo

Cuando se abate el animal es necesaria una actuación rápida por parte del cazador, ya que uno de los factores que marcan la calidad de la carne de ciervo y de otras especies de caza mayor es el tiempo que transcurre desde su muerte hasta el momento que se eviscera y refrigera. Cuanto menos tiempo pase, mejores propiedades tendrá y de mejor calidad será su carne.

### Jabalí

La clave para su cocinado es el adobo, que no solo tiene que ser abundante, sino que debe dejarse madurando bastante tiempo, por ejemplo un par de días. Era considerado por los celtas el rey de los bosques, un ente sagrado. Se trata de un animal oportunista y nocturno que goza de una alimentación omnívora, basada en un 90% en productos vegetales y el 10% restante en productos animales.

### Liebre

Como casi toda la carne de caza, el otoño es el mejor momento para el consumo de esta pieza, que habrá cogido fuerzas para el invierno y estará muy bien formada. Es aconsejable consumir liebres que no superen el año de vida, ya que éstas, al recorrer cientos de kilómetros anuales, desarrollan una carne más prieta.

### Becada

Se trata de un ave migratoria que habita los bosques húmedos y las zonas pantanosas. No solamente es conocida por el nombre de becada, también se le llama sorda o chocha perdiz. Una vez en los fogones, su carne es considerada un exquisito manjar, es aromática y gustosa, capaz de recordarnos sabores ancestrales como el moho, la hierba y el humo.

### Faisán

El faisán se puede cocinar de múltiples formas, aunque lo más indicado para conservar sus propiedades intactas es el horno. Si se quiere conseguir más jugosidad en este tipo de ave, podremos utilizar una técnica ancestral que consiste en cubrirla con manteca de cerdo, de este modo el dorado resultante del asado quedará más crujiente.

**Zorzal**

Su vuelo rápido y nervioso hace que esta ave sea muy fibrosa y dura, de ahí que se aconseje, una vez desplumada, un reposo de dos días en la nevera o a temperaturas bajas. Nunca se deben meter directamente en el morral o el chaleco, ya que deben airearse previamente como todas las especies de caza menor.

**Perdiz**

A la hora de la cocción es muy importante que la parte de las pechugas esté hacia abajo para que la cocción sea uniforme. De las carnes de caza, la perdiz es la que mayor cantidad de proteínas y sales minerales conserva una vez cocinada. Tiene un gran porcentaje de agua, llegando al 76%, y su contenido en grasa es inapreciable y disminuirá durante la cocción.