

***NUESTRAS RAZAS AUTÓCTONAS  
EN REDES SOCIALES***

***Video-recetas\_ enero 2022***

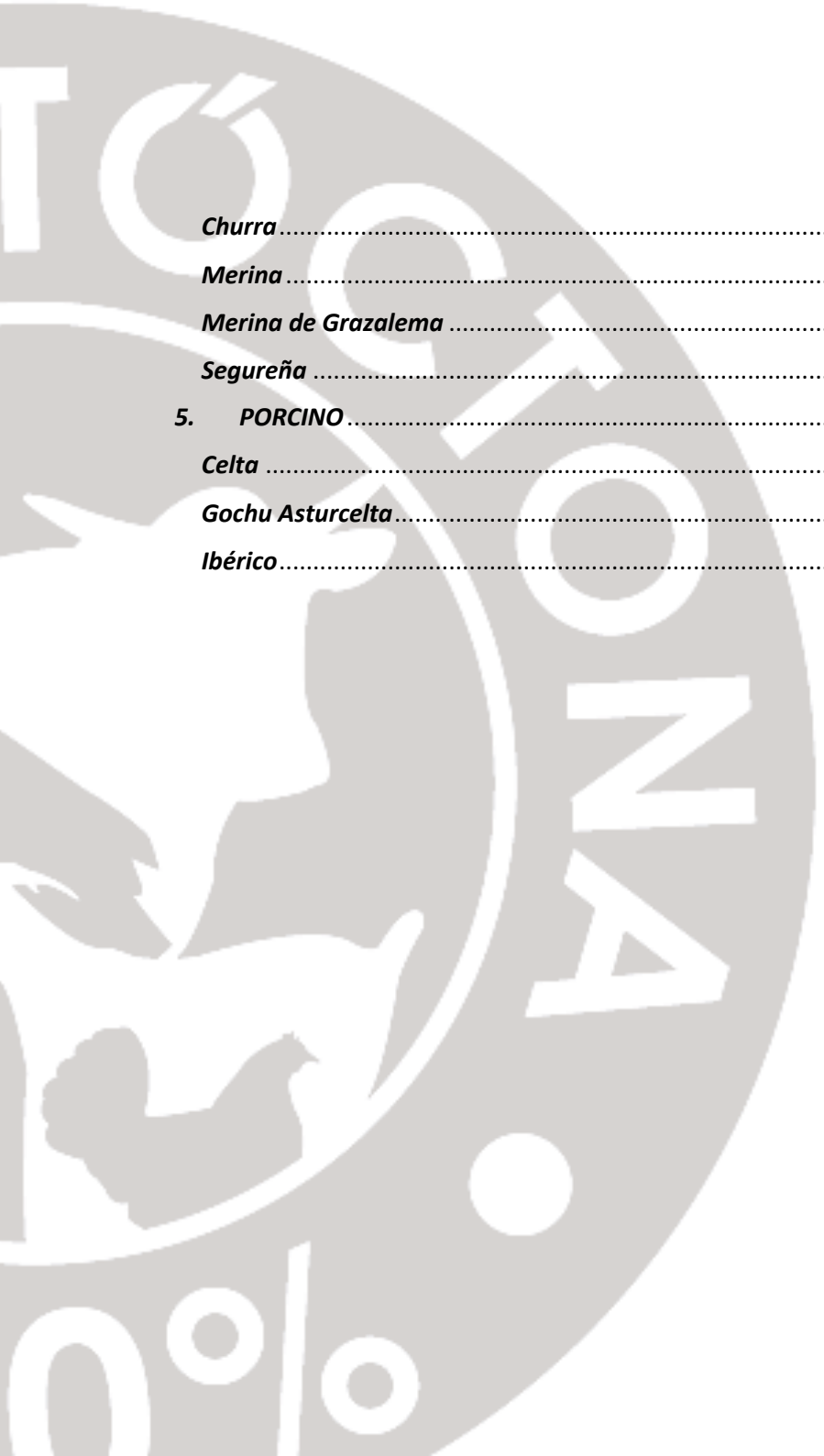
***#100x100nuestro***





## ÍNDICE

<b>1. AVIAR</b> .....	3
<i>Galiña de Mos</i> .....	5
<b>2. BOVINO</b> .....	6
<i>Asturiana de los Valles</i> .....	7
<i>Avileña-Negra Ibérica</i> .....	8
<i>Berrenda en Negro y Berrenda en Colorado</i> .....	9
<i>Betizu</i> .....	10
<i>Cachena</i> .....	11
<i>Lidia</i> .....	12
<i>Morucha</i> .....	13
<i>Palmera</i> .....	14
<i>Pirenaica</i> .....	15
<i>Retinta</i> .....	16
<b>3. CAPRINO</b> .....	17
<i>Blanca Celtibérica</i> .....	18
<i>Florida</i> .....	19
<i>Malagueña</i> .....	20
<i>Murciano-Granadina</i> .....	21
<i>Payoya</i> .....	22
<i>Verata</i> .....	23
<b>4. OVINO</b> .....	24



<i>Churra</i> .....	25
<i>Merina</i> .....	26
<i>Merina de Grazalema</i> .....	27
<i>Segureña</i> .....	28
<b>5. PORCINO</b> .....	29
<i>Celta</i> .....	30
<i>Gochu Asturcelta</i> .....	31
<i>Ibérico</i> .....	32

## ***1.AVIAR***



GALIÑA DE MOS

## Galiña de Mos

*La Galiña de Mos destaca por la producción de huevos, gallos, gallinas, capones, pulardas y pollos dentro de sistemas de crianza al aire libre enmarcados en producciones de avicultura de calidad, de reconocido prestigio.*

*Son carnes de apreciadas características organolépticas, especialmente por su intensidad de sabor y bajo porcentaje de grasa.*



### Enlaces de interés

[https://www.youtube.com/watch?v=7MMfvMx\\_MeQ&t=3s](https://www.youtube.com/watch?v=7MMfvMx_MeQ&t=3s)

[https://www.youtube.com/watch?v=7MMfvMx\\_MeQ&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=7MMfvMx_MeQ&feature=youtu.be)





## **2. BOVINO**





ASTURIANA  
DE LOS VALLES

## Asturiana de los Valles

*De carácter muy noble, resulta ideal para su manejo en condiciones semi-intensivas, desenvolviéndose bien en terrenos accidentados y soportando perfectamente temperaturas extremas. La zona de cría es la Cornisa Cantábrica, si bien tiene una notable presencia en el resto de la Península, existiendo rebaños en prácticamente todas las Comunidades Autónomas españolas.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=06OLj6tMb-k&list=PL9T1ctfqSrq2LlbkvrMKSg1TI6TYNegyC&index=7>

<https://www.youtube.com/watch?v=06OLj6tMb-k>

<https://www.youtube.com/watch?v=P6poCbJdaZg&f>





AVILEÑA-  
NEGRA IBÉRICA

## Avileña-Negra Ibérica

*Es una raza muy rústica, bien adaptada al medio, que ha ido ocupando zonas de difícil aprovechamiento. Su cría se realiza generalmente en régimen extensivo, principalmente en zonas de montaña, sierras y dehesas. Hoy en día se sigue practicando la trashumancia, para aprovechar los pastos de las montañas y las dehesas, y gran parte de los movimientos se realizan a pie por las vías pecuarias.*

*La carne de esta raza presenta consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su ternera, intensidad y calidad del sabor.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=9H8rxkaw8qw>

[https://www.youtube.com/watch?v=iEP\\_RCBF5\\_0](https://www.youtube.com/watch?v=iEP_RCBF5_0)







**BERRENDA EN NEGRO**

## *Berrenda en Negro y Berrenda en Colorado*

*Se trata de razas rústicas y sobrias, dotadas de un temperamento vivo sin perder la mansedumbre y la docilidad. Su carne posee. En el caso de la producción de carne, su cría se encuentra dirigida hacia la producción de animales en medios difíciles para el aprovechamiento de recursos renovables que brinda el pastoreo dentro de la ganadería extensiva.*

*Es una carne muy jugosa, con mucho sabor que le da gran infiltración grasa que posee.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=TgINmkCf0gg&list=PL9T1ctfqSrq2LlbkvrMKSg1TI6TYNegyC&index=4&t=0s>

<https://www.youtube.com/watch?v=TgINmkCf0gg>

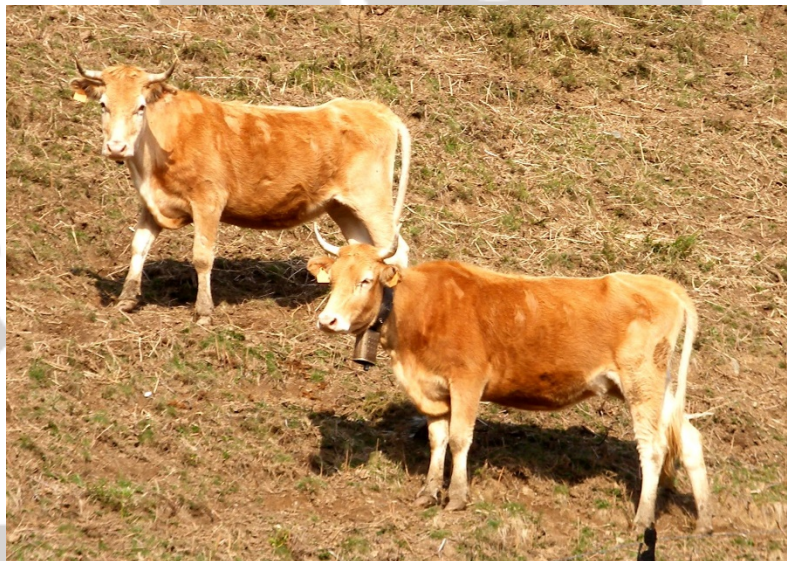




**BETIZU**

## Betizu

*Su origen se remonta a la selección por rusticidad de estos animales para los pobres pastos comunales del prepirineo navarro. Su uso productivo principal es cárnico, siendo animales de carácter muy rústico y combativo, de gran jerarquización y territorialidad. Poseen una gran importancia económica y social en el mantenimiento de los montes navarros.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=ZOpB91xS5A0>





CACHENA

## Cachena

*Su sistema de cría es extensivo, aprovechando recursos herbáceos de escaso valor nutritivo dado que goza de gran rusticidad.*

*Se trata de la raza bovina autóctona de menor tamaño del suroeste ourensano, aunque en la actualidad existen ejemplares de la raza en toda Galicia.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=tTthJHv909Q>

<https://www.youtube.com/watch?v=tTthJHv909Q&t=54s>





## Lidia

*Raza tradicionalmente criada y seleccionada desde hace más de tres siglos, con un destino principal y singular: la lidia en espectáculos taurinos.*

*Sin embargo, en los últimos años, se ha visto incrementada la producción y el consumo de la carne proveniente de esta raza. Su cría se efectúa en extensivo en amplias dehesas donde desarrolla los hábitos propios de su raza, contribuyendo a su conservación, y basando su alimentación en el aprovechamiento de los recursos naturales de la dehesa.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=4j5G2YLe6U0>

<https://www.youtube.com/watch?v=4j5G2YLe6U0&t=42s>





MORUCHA

## Morucha

*Se localiza en el oeste español, fundamentalmente en Salamanca, norte de Cáceres y suroeste de Zamora, en el ecosistema de la dehesa fría. Sigue formas de cría extensivas y de permanencia a campo abierto, siendo su carne de color rojo con gran sapidez.*



### Enlaces de interés

[https://www.youtube.com/watch?v=ew\\_fDmXujXc&t=11s](https://www.youtube.com/watch?v=ew_fDmXujXc&t=11s)





PALMERA

## Palmera

*Proviene directamente de la raza Rubia Gallega, que llegó a la isla de La Palma como animal de abasto. Su alimentación es a base de los recursos de la isla: monte picado, forrajes autóctonos, subproductos de plataneras y en el cebo se agregan concentrados. Además de su uso productivo principal, para la producción de carne, destaca su uso en el deporte tradicional del arrastre, de amplia implantación en Canarias, así como el aprovechamiento de su estiércol sobre todo en la producción de plátanos.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=rUBWVfruLIQ&list=PL9T1ctfqSrq2LlbkvrMKSg1TI6TYNegyC&index=2>





PIRENAICA

## Pirenaica

*La Raza Pirenaica es una raza especializada en la producción de carne que se desenvuelve en zonas de montaña aprovechando pastos. Como curiosidad se mantiene cierto uso como bueyes para el arrastre de piedras (deporte rural) en algunos lugares del País Vasco.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=iFqz-3SgLY0>





RETINTA

## Retinta

Raza de elevada rusticidad, bien adaptados a las dehesas y pastos del suroeste peninsular. Ello le permite aprovechar un medio difícil, con grandes épocas de sequía. Son criadas en régimen extensivo, donde explotan la vegetación natural compartiendo terreno con otras especies y razas típicas de la dehesa mediterránea.



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=cfo8KucS-9Q&list=PL9T1ctfqSrq2LlbkvrMKSg1TI6TYNegyC&index=6>

<https://www.youtube.com/watch?v=cfo8KucS-9Q&t=10s>

<https://retinta.es/pastel-de-carne-de-retinto/>

<https://youtu.be/nKkfkPLIG3w>

<https://www.youtube.com/watch?v=pyvjroHtpHM&t=234s>

<https://www.facebook.com/Quevivalacocina1/videos/847104879278745>

<https://twitter.com/QueVivaLaCocina>





### 3. CAPRINO





## Blanca Celtibérica

*La raza se cría en las proximidades de parques naturales y pastorea zonas de difícil orografía y climatología, aprovechando recursos que otras razas no podrían aprovechar debido a su gran rusticidad y capacidad de adaptación al medio donde vive. Su importancia en gastronomía reside en el consumo de cabrito celtibérico.*



### Enlaces de interés

[https://www.youtube.com/watch?v=K\\_-mpl1a\\_TQ](https://www.youtube.com/watch?v=K_-mpl1a_TQ)





**FLORIDA**

## Florida

La denominación Florida procede de la capa característica de la raza, que es un moteado rojo sobre fondo blanco o viceversa, de tal forma que asemeja un campo florido. Se cría principalmente para la producción lechera en una gran variedad de sistemas de explotación que abarcan desde los más semi-extensivos en zonas de sierra hasta los sistemas de estabulación libre, pasando por sistemas semi-intensivos en zonas de vega y campiña.

Su leche presenta un alto contenido en grasa y proteína, ideal para la elaboración de quesos de calidad.



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=OCISQ1inLho&list=PL9T1ctfqSrq2LlbkvrMKSg1TI6TYNegyC&index=5>

<https://www.youtube.com/watch?v=OCISQ1inLho>





**MALAGUEÑA**

## Malagueña

*La raza Malagueña es una de las razas lecheras más importantes del mundo y puede considerarse como una de las razas caprinas que mayor influencia ha tenido en las restantes razas peninsulares, dado que se encuentra presente en muchas regiones de la geografía española. Presenta una gran rusticidad y resistencia a climas cálidos.*

*Tratándose de una raza de alta especialización lechera también se encuentra en auge el consumo de su carne a través del Chivo Lechal Malagueño.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=Ms5DOU6gR4E&t=367s>  
<https://www.youtube.com/watch?v=Ms5DOU6gR4E&t=367s>

<https://www.youtube.com/watch?v=Ms5DOU6gR4E>





MURCIANO-GRANADINA

## Murciano-Granadina

*Distribuida por toda la geografía española, esta raza debe su nombre a las que han sido cuna de su origen: Murcia y Granada. La carne de esta raza presenta un contenido en grasa y proteína elevado, aportando un rendimiento elevado para la producción de queso.*

*Si bien su producción principal es la lechera, en los últimos años se ha producido un incremento del consumo de la carne y productos cárnicos de la raza.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=vOrLaYNegwY&list=PL9T1ctfqSrq2LlbkvrMKSg1TI6TYNegyC&index=2>

<https://www.youtube.com/watch?v=vOrLaYNegwY&list=PL9T1ctfqSrq2LlbkvrMKSg1TI6TYNegyC&index=5>





PAYOYA

## Payoya

*El nombre de Payoya tiene su origen en el municipio de Villalueva del Rosario, en la provincia de Cádiz, una de las ubicaciones donde nace la raza, y municipio donde a los nativos se les denomina Payoyos. El queso de cabra Payoya es el resultado de una simbiosis magnífica entre el espacio natural, la raza Payoya y heredadas prácticas de manejo tradicionales llevadas a cabo por los ganaderos, un espacio natural, las serranías de Cádiz y Ronda, con recursos vegetales pastables de gran valor responsables de las extraordinarias características organolépticas únicas de los quesos de cabra Payoya.*

*Al corte presenta un color blanco con pocos ojos repartidos irregularmente. Su textura es blanda y húmeda, algo firme y poco elástico. Su olor es de baja intensidad y el sabor es láctico, dulzón y ligeramente salado a la vez; húmedo, compacto y mantecoso al paladar, con aroma a leche de cabra.*



### Enlaces de interés

<https://www.facebook.com/watch/?v=1074560979340968>





VERATA

## Verata

*Raza cuyo nombre tiene su origen en La Vera, comarca del Nordeste de la provincia de Cáceres, considerada como cuna de la misma. Es explotada principalmente por su doble aptitud leche-carne y, en régimen extensivo principalmente.*

*El tipo comercial de carnicería en uso es el cabrito lechal, animal alimentado con leche de la madre, que ha adquirido mucha fama por su excelente calidad.*

*Respecto a la calidad de la leche, algunos la definen como “densa, grasa y muy aromática”.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=WhFcultNwnc&list=PL9T1ctfqSrq2LlbkvrMKSg1TI6TYNegyC&index=1>

<https://www.youtube.com/watch?v=WhFcultNwnc&t=20s>





## 4. OVINO







CHURRA

## Churra

*Una de las razas autóctonas más importantes de España, por su alta especialización en la producción de leche y por la calidad de su lechazo. La zona principal de distribución de la raza coincide con la Submeseta norte del centro peninsular, y más concretamente con el valle del Duero. Su gran rusticidad y facilidad de adaptación al medio, hacen que sea imposible encontrar a otra raza pura que, en idénticas condiciones de explotación, sea tan rentable.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=P5ihY7FrYas>





**MERINA**

## Merina

*Su uso productivo principal es cárnico, si bien otros usos como la leche y la lana son muy apreciados. La carne tierna y jugosa de un bouquet especial y con un nivel de engrasamiento ideal para canales de 11 kg y más. La leche es única con una concentración alta en grasa con respecto a la de otras razas, que hace que las tortas de la leche de raza merina sean las más apreciadas por todos los gastrónomos.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=lyTlUvK5mVQ&t=85s>





**MERINA DE  
GRAZALEMA**

## Merina de Grazalema

Raza producto del cruzamiento entre las razas Merina y Churra. La explotación de la Merina de Grazalema se orienta hacia la producción lechera para la fabricación del reconocido queso de Grazalema, conocido en Villaluenga del Rosario como "Payoyo". Su aroma y sabor son intensos, y algo picantes. En la producción cárnica hay que destacar que la mayoría de estos corderos y parte de la producción láctea se explotan en Producción Ecológica.



### Enlaces de interés

<https://www.facebook.com/watch/?v=1074560979340968>



## Segureña

Raza localizada en la zona montañosa de Segura, los animales adultos se explotan en régimen extensivo o semi-extensivo, con pastoreo todo el año y pernoctando, en la mayoría de los casaos, en los apriscos o directamente en el campo.

La raza Segureña ofrece una carne de excelente calidad y gran terneza.



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=o4rvwmNNIA>

[https://www.youtube.com/watch?v=1qLM\\_EabiWY  
&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=1qLM_EabiWY&feature=youtu.be)



# 5. PORCINO





## Celta

Raza cuyos ejemplares se encuentran distribuidos en explotaciones de pequeño tamaño, tipo familiar, por diferentes puntos de Galicia.

La calidad de la carne de esta raza, teniendo en cuenta los parámetros de color, jugosidad y dureza, han proporcionado unos resultados que permiten afirmar que el músculo de este cerdo presenta unas características muy favorables tanto para su consumo en fresco como para la preparación de productos semielaborados, elaborados y curados.



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=x6aytKD0QX4>

<https://www.youtube.com/watch?v=x6aytKD0QX4&t=454s>





GOCHU  
ASTURCELTA

## Gochu Asturcelta

Raza criada de forma tradicional aprovechando los recursos de las explotaciones en el ámbito geográfico del Principado de Asturias, muy aptos para el aprovechamiento de recursos silvopastorales infrutilizados, y el mantenimiento de zonas de alto valor ecológico, ya que ayuda a la mejora de los bosques caducifolios así como del monte bajo aprovechando recursos silvopastorales en simbiosis con otras especies domésticas.



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=ECWIAKx4rj4>





IBÉRICO

## Ibérico

*Los productos de cerdo ibérico son de sobra conocidos por su calidad organoléptica y gastronómica. Son productos que presentan una grasa infiltrada que les confiere un aroma característico. Esta grasa es saludable cuando procede de cerdos ibéricos engordados en montanera que se corresponden con las categorías de bellota y cebo.*

*El cerdo ibérico está asociado directamente a la gastronomía, al paisaje, teniendo además detrás una profusa tradición literaria.*



### Enlaces de interés

<https://www.youtube.com/watch?v=tCGLBAI2-nQ>

