

The INSIDER

México & Latinoamérica

CURSOS Y TALLERES

Airó EVENTOS

Trabajamos en las instalaciones de una de las empresas de espectáculos con más experiencia en grandes eventos en Garza García, impartiendo cuatro cursos dirigidos a reconocidos coordinadores de eventos.



PODCAST Sabrosas Conversaciones

La Chef Olga Zambrano nos comparte algunos de los mitos acerca de la sal en la carne asada, y cómo aprovechar al máximo los cortes de carne de res canadiense. Visita nuestro canal de Spotify.

FERIAS Y SEMINARIOS

ABASTUR Y COMECARNE

Con gran éxito se cerró el ciclo de seminarios 2022, organizados por el Consejo Mexicano de la Carne para todos los organismos que participan en los procesos de exportación/importación de carne para México.



El Chef Jaime Cavazos, 5 veces ganador en el Grill Master, proporcionó conocimientos técnicos, prácticos y teóricos en todo lo relacionado con la preparación, consumo, y mejor aprovechamiento de platillos con carne de res.



El curso tuvo una duración de 4 horas, y los asistentes aprendieron las técnicas fundamentales para preparar diferentes cortes así como a seleccionar sub-cortes para obtener el mejor costo-beneficio en los eventos.



Algunos de los cortes especializados con los que trabajaron los 100 representantes invitados, fueron el Diezmillo (Short Rib sin hueso, Sierra Cut, Delmonico, Centro) Filete, Rib Eye, y Top Sirloin, entre otros.

ABASTUR 2022



Karla Sentías,
Claudia Herrera-Blanc,
Chef Federico López

CENTRO BANAMEX, CDMX

31 de Agosto al 2 de Septiembre

Canada Beef estuvo presente en ABASTUR, la plataforma de negocios más grande en América Latina, en donde se reunieron más de 400 expositores ofreciendo talleres y conferencias basadas en los temas más relevantes para la industria.

Más de 14,000 compradores asistieron a la 37ª edición presencial de ABASTUR, en donde se facilitaron grandes oportunidades de negocio para empresas proveedoras de Hoteles, Restaurantes, Catering y Cafeterías.

Para promover un mayor intercambio de información con los consumidores, Canada Beef participó en conjunto con distintos importadores/distribuidores de carne de res canadiense en México, tales como Grupo Qualtia, Sigma Foodservice y Dipcen, en sus diferentes espacios de exhibición.

Los consumidores tuvieron la oportunidad de conocer a fondo los distintos programas canadienses que ofrece cada empresa, así como de degustar los cortes preparados en cada uno de los stands.

CARNE CLÁSICA ASADA AL HORNO CON SALSA

Nada dice «Cena de domingo» como una clásica cena de asado con gravy. El asado no requiere mucho trabajo y hay muchas maneras diferentes de usar cualquier sobrante de la carne.

Canada Beef trabajó con el equipo de Canadian Living para desarrollar esta receta y compartirla con ustedes.

TIP: Es recomendado dejar reposar la carne durante 10 minutos antes de transferirla a una tabla de picar. La mejor presentación para este platillo es cuando se corta en rebanadas gruesas y se sirve con la salsa de setas de Madeira.

INSTRUCCIONES

Frota el asado homogéneamente con aceite de oliva, ajo, tomillo fresco, sal, y 1/4 cucharadita de pimienta.

Coloca la carne en la rejilla engrasada para asar y métela al horno cuando indique una temperatura de 450°F. Deja el asado dentro del horno por 10 minutos o hasta que se empieza a dorar. Reduce el calor a 275°F para que se tueste, mojándolo ocasionalmente con sus propios jugos para evitar que se seque, hasta que el termómetro de alimentos insertado en el centro de la pieza lea 140°F. (aprox. 1hr). Transfiere el lomo a la tabla de cortar; y cúbrelo con papel de aluminio. Deja reposar el asado durante 15 minutos antes de cortar y servir.

[VER RECETA COMPLETA >>](#)



Crédito de la imagen: Imagen de la receta proporcionada por Canadian Living Test Kitchens.

MÁS INFORMACIÓN

Conecta con nosotros

Para conocer las ventajas y la calidad de los productos cárnicos canadienses, así como los diferentes servicios de nuestra organización, escríbenos a mexico@canadabeef.ca o visita nuestras distintas plataformas electrónicas.