

CAZA

Es una de las fuentes de alimentación más antiguas que existen. Los animales le daban al hombre su carne como alimento, pieles para protegerse del frío y herramientas que fabricaba con sus huesos. Durante la Edad Media sólo tenían derecho a cazar el rey y los nobles. En el s. XVI se utilizan las técnicas de caza con halcón y perros. Se empiezan a utilizar las armas de fuego. Posteriormente, se crean reglamentos para determinar los periodos de veda y proteger las especies. A la vez, se inicia la cría de la caza menor en granjas que, aunque no pueda compararse en cuanto a calidad y sabor, permite disponer de éstos animales todo el año a un precio más asequible.

Tipos y Variedades

La caza se divide en:

- **Caza de Pelo:**

Que puede ser tanto caza mayor, como menor.

- **Caza de Pluma:**

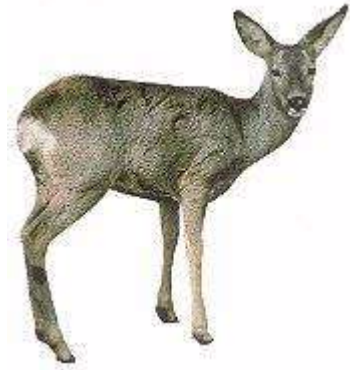
La cual sólo es menor.

CAZA DE PELO

El Jabalí

Caza mayor. Su carne es más jugosa que la de los venados, debido a un mayor contenido en grasa. La de los animales abatidos en la época de celo (noviembre y diciembre) tiene un olor y un sabor fuerte y desagradable, que ni siquiera la congelación ni los adobos pueden disimular. El jabalí está sujeto al control de triquinosis, que debe figurar con un sello impreso en la cara interior de las patas, de la falda y del costillar.

El Corzo



Caza mayor. Es un cérvido macho de tamaño mediano abundante en España. También se cría en granjas y se sacrifica con 1 año. Tiene la carne rojiza, tierna y sabrosa. La de los animales de más de 2 años resulta muy dura y precisa una cocción prolongada.



El Ciervo

Caza mayor. Su carne es de color pardo rojizo, sabrosa y aromática, con muy poca grasa. En algunos países de Europa se cría en granjas.

El Gamo



Caza mayor. Sólo unos pocos viven en estado salvaje. La mayoría de los animales que se comercializan proceden de granjas. Su carne es de un rojizo claro, jugosa, fina y muy sabrosa. Los gameznos o crías de gamo son los más apreciados en cocina.



El Conejo de monte

Caza menor. De tamaño más pequeño que la liebre, se diferencia de ésta por el color de su piel, de un tono gris, y por sus orejas, de menor tamaño. Su carne es rosa, tierna y muy sabrosa.

La Liebre

Caza menor. Tiene la piel rojiza y el vientre blanco. Las orejas presentan las puntas negras dobladas hacia delante y son tan largas como la cabeza. Su carne resulta muy sabrosa. Los mejores ejemplares son los jóvenes, que se reconocen por un pequeño bulto, junto a la articulación de las patas delanteras, que desaparece a los 8 meses.

CAZA DE PLUMA



La Perdiz

Caza menor. Machos y hembras pesan en torno a los 400 gr. Los perdigones poseen las alas en punta. La perdiz gris presenta un plumaje listado con una mancha marrón en el pecho. La perdiz roja -de tamaño algo mayor que la gris- tiene el pico y las patas rojo claro, plumaje grisáceo y una mancha en el cuello bordeada de negro. Ambas destacan por su carne tierna y de sabor delicado.

La Paloma Torcaz

Caza menor. Tiene el plumaje gris acerado con manchas blancas en el cuello, de las que carecen los ejemplares jóvenes. Su peso está en torno a los 500 gr.

El Pato salvaje

caza menor. El más común se distingue por el tono verde oscuro de las plumas de la cabeza, un collarín blanco y pecho oscuro. Su carne resulta menos grasa que la del pato de granja, pero muy sabrosa. Son más apreciadas las aves de 1 año, ya que las de más edad pueden tener gusto a aceite de pescado. Se distinguen de las adultas por el color del pico, amarillo al año y rojo anaranjado a partir del segundo año de vida.



La Becada o Chocha

Caza menor. Es un ave migratoria que no supera los 300 gr. y destaca por su largo pico. Tiene una carne muy sabrosa.



La Codorniz

Caza menor. Es un ave migratoria de pequeño tamaño que, en estado salvaje, nidifica dos veces al año y cría entre 20 y 30 polluelos. La mayoría de las codornices que se consumen proceden de granjas.

La Agachadiza o Becacina

Caza menor. Ave pequeña de pico largo que pertenece a la familia de las zancudas. Se sirve entera, con cabeza y pico. Su carne tiene un sabor fuerte y es la más sabrosa de la especie.

La Cerceta



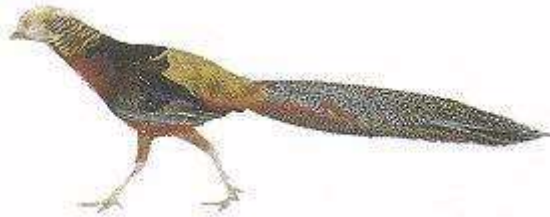
Caza menor. Se trata de un ave palmípeda del tamaño de una paloma, con plumas blancas y verde tornasolado. La hembra es muy sabrosa.

El Faisán

Caza menor. Entre los ejemplares que son abatidos sólo un reducido número ha vivido en su hábitat natural, ya que generalmente proceden de granjas y se sueltan en los cotos unas semanas antes de la cacería. Las hembras son más pequeñas y poco vistosas, pero su carne resulta más sabrosa que la de los machos.



Faisán Hembra



Faisán Macho

Técnicas

Preparación antes de guisar:

A veces la caza de pluma llega al mercado ya vacía por dentro, lo que significa que esta operación se ha hecho ya recién cobrada la pieza. Si no fuera así, hay que introducir un ganchillo de *crochet* por el orificio inferior del animal y, tirando con fuerza, sacar todo el intestino de una vez. La becada no se destripa, ya que sus tripas se aprovechan en la salsa.

Para limpiar las piezas, estas se frotan con un trapo húmedo, excepto si la carne está manchada de sangre, en cuyo caso se lava con agua fría. Antes de guisarla y después de adobarla hay que limpiarla bien de sus pieles, grasas y nervios.

Desplumado:

Se escaldan las piezas unos segundos en agua hirviendo y, antes de que se enfríe, se tira de las plumas en sentido contrario a su colocación. Hay que escaldarla muy poco

tiempo y no romper la piel al tirar de las plumas.

Si se sospecha que el pato salvaje ha vivido en un medio contaminado, no se despluma, sino que se retiran las plumas con la piel. La razón es que las sustancias contaminantes quedan adheridas a la piel y al tejido adiposo que se encuentra debajo.

Adobos y Marinadas:

Se denomina adobos o marinadas a un líquido (vino blanco o tinto, aceite y vinagre) aromatizado con hierbas y hortalizas (tomillo, pimienta, clavo, orégano, cebolla, zanahoria, puerro, ajo) y sazonado prudentemente con sal. La razón de adobar la caza es que el vinagre ablanda las fibras duras, el aceite suaviza los tejidos y el vino, las especias y las hierbas aromáticas impregnan la carne con su sabor.

Albardado:

Consiste en cubrir la pieza con lonchas finas de tocino formando una *albarda*. Se utiliza en animales jóvenes que se van a asar en el horno, con el fin de que no se reseque la carne. La técnica es la misma que la utilizada con las aves de corral. Se cubre la pechuga con tiras de tocino y se ata el ave para que conserve su forma.

Mechado:

Es otra forma de aportar grasa a la caza. Se utiliza una aguja hueca, llamada mechadora, que se rellena con tiras de tocino, jamón y unas ramitas de perejil. Se introduce en la carne y, al sacarla, queda dentro el relleno.

Lardeado:

Las piezas de caza mayor, además del marinado, pueden necesitar el aporte de grasa por medio del lardeado. Para ello, se cortan tiras muy finas de tocino, de unos 5 cm. de largo, que se enhebran en una aguja de punta curva o en una aguja de tapicero. Se pinchan en la carne a 1 cm. de profundidad, sacando la aguja a 2 cm. del punto de inserción y transversalmente a la dirección de la fibra de la carne.

A la Parrilla:

Con este método el calor resulta difícil de controlar, por lo que se recomienda que la temperatura no sea muy alta y las porciones más bien pequeñas. Se terminan de hacer envueltas en papel de aluminio.

Al Espetón:

Una vez marinada y escurrida la pieza, se coloca en el espetón (palo largo metálico o mejor aún si es de fabricación natural como una rama de árbol aromático -laurel-, y

que termina en punta). Se sitúa cerca de las brasas de carbón vegetal, hasta que la superficie se dore y quede así sellada. Se separa del calor para que termine de hacerse más lentamente. Durante el proceso hay que pintar la carne con la marinada, para que absorba su sabor y evitar que se reseque.

Asado:

Una vez mechada o lardeada la pieza, se dora en aceite caliente. Se termina su cocción en el horno precalentado a temperatura más o menos elevada, según el tamaño de la pieza.

Escabechado:

Consiste en freír las piezas y después darles un hervor en una mezcla de aceite, vinagre, verduras y especias, dejándolas enfriar cubiertas de ese caldo. Luego, se guardan en recipientes de cristal o barro bien tapados, en los que se pueden conservar 2 ó 3 meses a temperatura ambiente.

Frito:

Este método resulta indicado para la caza de pluma. Se calienta aceite en una sartén y se doran rápidamente las piezas, para que la carne se selle y no pierda sus jugos. Luego, se baja la temperatura para que se termine de hacer, durante 8 minutos, o hasta que al pincharla suelte un jugo transparente.

Guisado:

La carne se trocea y se marina el tiempo indicado en la receta. Se escurre de la marinada, se dora en aceite y se le añaden las verduras de la marinada coladas. Cuando se han ablandado un poco, se riegan con el líquido de la marinada. Si la salsa resulta demasiado clara, se pasa la carne a una fuente una vez finalizada la cocción, y se liga la salsa, ya sea reduciéndola a fuego vivo o añadiéndole una cucharada de fécula disuelta en agua o vino. Se incorpora de nuevo la carne para que dé unos hervores con la salsa y se sirve caliente.
