

Receta de jalea o queso de pata de vacuno



Receta de jalea de pata de vacuno

Las jalea de pata es una antigua preparación **incorporada a Chile durante la época colonial** y mayormente extendida desde mediados del siglo XIX, elaborada principalmente en verano.

¿Cómo hacer queso de pata de vacuno?

La jalea de pata de vaca o vacuno es **una receta de fácil preparación, económica y muy liviana**, que se puede disfrutar tanto como entrada o como plato de fondo en cualquier época del año.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Preparación: 30 minutos

Cocción: 50 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de jalea o queso de pata de vaca

Ingredientes

- 1 pata de vacuno
- 4 huevos
- 4 ajos
- 4 zanahorias
- 1 cebolla picada en pluma gruesa
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de pimienta
- Sal
- Cilantro fresco picado
- Perejil fresco picado

Preparación

- 1. Afeitar la pata de vaca para eliminar todos los residuos capilares que pudiera tener, lavar muy bien y estilar.
- 2. Cortar la pata de vaca en trozos pequeños y acomodarlos cuidadosamente en el fondo de una olla a presión, cubrir completamente con agua y agregar la cebolla picada, el ajo picado, el orégano, la sal y opcionalmente algunas hierbas a elección como romero o tomillo, tapar y cocinar todo por unos 30 minutos o

hasta que la carne este lo suficientemente blanda.

- 3. Agregar las zanahorias cortadas en trozos a lo largo o en cubitos, tapar y cocinar por unos 10 minutos mas o hasta que todo esté bien cocido.
- 4. Vaciar los presas a una budinera, picar en trozos aún más pequeños, eliminar todos los huesos y reservar.
- 5. Colar y verter el caldo sobre la carne en la budinera, asentar e incorporar las verduras cocidas picadas en trozos pequeños, añadir cilantro y perejil picado fresco a gusto, verificar sazón y mezclar suavemente con una cuchara de madera.
- 6. Distribuir los [huevos cocidos](#) y rebanados en la superficie, cubrir con papel film y reposar al refrigerador por al menos 12 horas.
- 7. Servir la jalea o queso de pata de vacuno fría, sola o acompañada, como entrada o plato de fondo.

Formación de bovinos Angus

¿Sabías qué?

Por lo general, las jaleas o quesos de pata son elaboradas a **partir de la cocción de las extremidades de animales como vacunos y aves**, de las cuales se obtiene la proteína del colágeno.

Recomendamos

- [Queso de cabeza](#)
- [Cazuela de caballo](#)
- [Mantequilla casera](#)
- [Pavo de harina tostada](#)