

Gastro

Las mejores razas españolas de vacuno para comerte la mejor carne (según los mayores expertos)

Del cerdo, hasta los andares. De la vaca, ¡también! Estas son las mejores razas españolas para comerte la mejor carne. ¡Será el filete de tu vida!

Por [Andrés Galisteo](#) PUBLICADO: 08/10/2023



- [Los 12 tipos de carne roja que deberías conocer](#)
- [Cómo cocinar la mejor carne a la plancha con estos trucos](#)
- [Carne vegana: ¿qué es y cómo se hace?](#)

¿Eres carnívoro? ¿Tienes ganas de hincarle el diente a un buen filete? Estás leyendo lo correcto. Buenos filetes hay muchos pero ¿de dónde viene el mejor? Es lo que nos hemos preguntado hoy en Esquire. De sobra conoces, seguro, algunas de [las mejores carnes y razas del mundo](#) pero, ¿qué hay de las españolas?

Fijo que una te suena porque es una clara ganadora, apreciada en medio mundo pero ¿y las otras? Por toda nuestra geografía pastan verdaderas joyas que hemos querido poner en valor. No lo hemos hecho solos, hemos preguntado a algunos de los expertos más respetados de la industria, que han arrojado luz y nombres para que tengas muy en cuenta en tu próxima visita al carnicero o a tu restaurante de moda preferido.

La carne de vaca rubia gallega es excelente... pero no la única

No podíamos empezar por otro que no fuera José Gordón, maestro **asador** de esa meca planetaria de la carne roja, según el mismísimo New York Times, que es El Capricho. Él arroja unas cuantas referencias: "*Para mí, las razas españolas más interesantes son la alistana-sanabresa, la sayaguesa, la tudanca, la asturiana de la montaña, la morucha, la retinta, la parda de montaña o la rubia gallega*". ¿Eras consciente de todas las que tenemos? La última, la rubia gallega, es la que está en el Olimpo indiscutible de las mejores carnes del mundo. Para muchos, la mejor.



Rocio Vega & Franck Boutonnet

José Gordón frente a un ejemplar de retinta