



fuego **lento** respeto  
**Máximo**

**Guía** para **hacer** tu  
cordero/**cabrito**



[www.carniceriade pueb lo.com](http://www.carniceriade pueb lo.com)

## Diferencias de sabor y cocción: Cordero vs. Cabrito

El cordero lechal (cría de oveja) ofrece una carne muy tierna, de sabor suave y delicado gracias a su alimentación solo con leche materna. Tiene algo más de grasa intramuscular (en torno al 15%) que aporta jugosidad y un gusto más suave. Por su parte, el cabrito lechal (cría de cabra) es aún más magro (alrededor de 7% de grasa) y su carne presenta un sabor más intenso y distintivo. Ambos son carnes jóvenes y tiernas, pero la de cabrito, al tener menos grasa, tiende a secarse con más facilidad si no se cocina con el cuidado debido. En la práctica, cordero y cabrito lechal se cocinan de forma muy similar, pero conviene tener presente que el cabrito (siendo de menor tamaño y más magro) puede requerir tiempos ligeramente más cortos o un extra de humedad para que quede jugoso. El cordero lechal, con su grasita natural, perdona algo más la cocción y desarrolla un sabor meloso sin necesidad de muchos adobos, mientras que el cabrito admite bien marinados sutiles (ajo, hierbas, limón) que ayuden a realzar su sabor sin resecarlo.

### Preparación previa de las piezas (atemperar y limpiar)

Antes de ponerse a cocinar, es fundamental preparar bien la carne:

- **Atemperado:** Saca las piezas del frigorífico con suficiente antelación. Para un cuarto o media canal, calcula unas 2 horas antes; para piezas más pequeñas (pierna, paletilla, costillar suelto), con 30-60 minutos es suficiente. La carne lechal atemperada se cocina de manera más uniforme: evita que esté helada por dentro al entrar al horno o a la olla, garantizando ternura y un punto de cocción parejo.
- **Limpieza:** Si el corte viene precortado (el carnicero suele serrar ligeramente los huesos para separar costillas y articulaciones), revisa que no queden astillas de hueso. Puedes retirar esos fragmentos con un paño húmedo o enjuagando la carne brevemente bajo agua fría. Además, cuando la pieza incluye piel (típico en cuartos de cordero/cabrito), conviene lavarla con agua templada unos minutos y luego secarla muy bien. Este “remojo” suave oxigena y limpia la piel del animal – que en el asado se come – eliminando impurezas y aportando tersura para que quede crujiente al asarla. (Truco de experto: algunos añaden un chorrito de zumo de limón al agua al lavar, especialmente en el caso del cabrito, para neutralizar olores fuertes y realzar su delicadeza).\*
- **Marinado o adobo (opcional):** Nuestros corderos y cabritos de pueblo son tan sabrosos que no necesitan adobos complejos, pero un toque aromático nunca viene mal. Si deseas, marine ligeramente las piezas una media hora antes de cocinarlas: frota la carne con ajo picado, hierbas frescas (romero, tomillo, orégano), una pizca de pimienta y unas gotas de aceite de oliva. En el cabrito particularmente, un masaje con ajo, romero y limón le sienta de maravilla para realzar su sabor. Después del marinado (o simplemente tras el atemperado), recuerda retirar el exceso de líquido y llevar la carne a temperatura ambiente antes de cocinar.
- **Condimentado inicial:** Justo antes de la cocción, sala las piezas ligeramente por todos sus lados. Si vas a asar, añade sal especialmente en el lado interior/carnoso (dejando la piel sin salar hasta más adelante, si buscas máximo crujiente). Para guisos, puedes salpimentar la carne cruda antes de dorarla. No abuses de la sal: siempre es preferible rectificar al final si hace falta.

## A

### Asado tradicional al horno (pierna, paletilla, costillar)

Asar un cordero o cabrito lechal en el horno es la forma más tradicional de prepararlo, obteniendo una carne jugosa que se desprende del hueso y una piel dorada y crujiente. ¡No necesitas horno de leña para un gran asado! Con un horno convencional y estos consejos, lograrás un resultado de asador castellano en casa.

#### Temperaturas y tiempos:

La clave para asar es usar temperatura moderada y tiempo suficiente, sin prisas. En general recomendamos cocinar alrededor de 150-160°C para piezas lechales, prolongando el asado hasta que la carne esté muy tierna. Si buscas un acabado perfecto, puedes combinar temperaturas: comienza con el horno bien caliente y luego baja el calor para asar lentamente. Por ejemplo, precalienta el horno a 220°C y, al meter la carne, reduce a ~160°C, de este modo sellas inicialmente y luego asas despacio. Alternativamente, asa todo el tiempo a 150-160°C y sube a tope al final para dorar. Cada horno es un mundo, así que controla el punto según tu equipo. A modo de orientación, aquí van tiempos aproximados por tipo de pieza (para cordero/cabrito lechal):

- **Paletilla (delantera):** ~1 hora y media a 150°C. Es una pieza relativamente pequeña (800 g – 1.2 kg en lechal). Ásala con paciencia: aprox. 90 minutos en total a temperatura media, dando la vuelta a mitad de cocción y regando con líquido. Suele quedar tierna en ese tiempo.
- **Pierna (trasera):** ~1 hora y 45 minutos a 150°C (pieza algo mayor, 1 – 1.5 kg). Aunque es más grande que la paletilla, mantén temperatura moderada y simplemente alarga un poco el asado (unos 15 minutos extra). Si la pierna está deshuesada o rellena, podría requerir un pelín más de tiempo; si es cabrito (más pequeña), quizá algo menos.
- **Costillar / Falda:** si asas medio costillar entero (por ejemplo, las costillas y falda de un cuarto delantero), trátalo como una paletilla: alrededor de 1 hora y media a 150°C, con volteo y remojo intermedio. En cambio, si las costillas están troceadas tipo “churrasco” o chuletitas finas, se asan mucho más rápido y a temperatura alta: aprox. 200°C durante unos 30-40 minutos, dándoles la vuelta varias veces para que doren por todos lados sin quemarse. Estas piezas pequeñas conviene retirarlas del horno en cuanto estén churruscadas y jugosas.

#### Colocación y preparación en la bandeja:

Usa una fuente resistente (idealmente de barro tradicional o una bandeja metálica profunda). Vierte un vaso de agua en el fondo de la bandeja antes de colocar la carne – esto aportará humedad al horno durante el asado. Importante: procura que la carne no toque directamente el agua, para evitar que se “cueza” en vez de asarse. Puedes lograrlo colocando una rejilla o soporte dentro de la bandeja para elevar la carne por encima del líquido (en casa sirve algo tan simple como una parrilla de horno encajada sobre la bandeja, o incluso unos trozos de zanahoria gruesos o huesos debajo de la pieza a modo de apoyo). Coloca la carne con la piel hacia abajo al inicio (es decir, el lado del hueso hacia arriba). Si has marinado con aceite o manteca, asegúrate de que la piel quede bien seca antes de empezar el asado para que pueda dorarse bien. Añade a la bandeja unos dientes de ajo (con piel, machacados) y alguna hierba aromática (ramita de romero, tomillo, 1-2 hojas de laurel) para que infundan el jugo durante la cocción.

## Cocción y volteado:

**A1** Con el horno ya caliente, introduce la bandeja con el cordero/cabrito y deja que se ase lentamente. No abras el horno durante la primera media hora, para no perder calor. Pasados unos 30-45 minutos (o ~1 hora si es un cuarto grande), dales la vuelta a las piezas: ahora la piel quedará hacia arriba. Este volteo permite que ambas caras se cocinen uniformemente y la piel comience a secarse y dorarse. Al girar, riega la carne con sus propios jugos recogidos en la bandeja y añade una chorretada extra de líquido si ves el fondo seco. Lo tradicional es usar agua con sal o agua mezclada con vino blanco para estos remojados. Por ejemplo, puedes tener listo un cuenco con 1 parte de vino blanco por 3 partes de agua, e ir añadiendo cucharadas de esa mezcla en el fondo según se evapore. También se puede usar caldo suave (de verduras o huesos de cordero) en lugar de agua, pero ten en cuenta que si agregas mucho líquido se diluirán los jugos y el sabor quedará menos. Lo ideal es mantener siempre un poquito de jugo en la bandeja, sin inundar: apenas cubrir el fondo. Cada vez que des la vuelta o remuevas las piezas, aprovecha para regar por encima con los jugos usando una cuchara o brocha, así la carne se impregna y no se reseca.

## Cuándo salar en el asado:

Si no salaste al principio, este es el momento: espolvorea sal al dar la vuelta a la carne, aprovechando que la parte carnosa de arriba está jugosa y expuesta. En el método tradicional segoviano se sala el cordero al inicio (antes de las primeras dos horas de horno) y de nuevo al voltearlo antes de la última fase de asado. Si ya lo habías salpimentado antes de entrar al horno, no hace falta mucha más sal ahora, solo rectifica al punto que gustes. Recuerda que los jugos se van concentrando; es preferible no quedarse corto de sal para que la corteza quede sabrosa, pero sin excederse. Siempre puedes añadir unas escamas de sal marina al servir para un toque gourmet.

## Terminado y toque crujiente:

Continúa asando con la piel hacia arriba hasta completar el tiempo estimado. Sabrás que el lechazo está listo cuando la carne casi se desprende del hueso (los extremos de hueso quedan a la vista porque la carne se contrae) y la superficie esté dorada. Si al llegar al tiempo la carne está tierna pero le falta color o crujiente en la piel, sube el horno a 200-220°C los últimos 10-15 minutos para. Vigila de cerca en esta fase final para que no se queme; es útil pasar el calor solo arriba (grill) los últimos minutos, moviendo la bandeja de posición si hace falta un tostado uniforme. Truco castizo: algunos asadores consiguen un dorado brillante pincelando la piel con un poquito de vinagre con agua durante los últimos minutos – el vinagre evapora rápido y deja un lacado crujiente. Otra opción tradicional es untar la piel, cuando ya está casi hecha, con una nuez de manteca de cerdo o aceite; al subir el fuego se formará una costra sabrosa. Sea cual sea el método, asegúrate de que queda algo de jugo en la bandeja mientras dora, para que el interior no se reseque (si ves que se secó completamente, añade un chorrito de agua caliente antes de darle el golpe fuerte de calor). Al sacar del horno, deja reposar la carne unos 5-10 minutos en la misma bandeja – este reposo permite que los jugos internos se redistribuyan y la carne quede más jugosa al trincar.

## Servicio:

Sirve el cordero o cabrito asado bien caliente. Si has asado cuartos enteros, colócalos en una fuente y trínchalos siguiendo los cortes precortados del hueso (en nuestros packs, las piezas vienen marcadas para partirlas con facilidad). Vierte por encima un poco del jugo de la bandeja para aportar brillo y sabor extra. Puedes decorar con unas ramitas frescas de tomillo o romero y unos dientes de ajo asados. ¡A disfrutar de un asado tradicional digno de fiesta!

## Guisos y estofados en olla/pota tradicional

**B** La olla de toda la vida es la otra gran aliada para cocinar cordero y cabrito lechal. Los guisos y estofados permiten obtener carnes melosas y sabores intensos, ideales para días frescos. Aquí usamos una cazuela amplia (una olla pesada, tipo cazuela de barro o hierro fundido, o la clásica pota campesina) y cocción lenta a fuego bajo. El resultado: carne tiernísima que casi se deshace al morder, pero manteniendo los trozos enteros, bañados en una salsa rica y aromática. Te contamos el procedimiento paso a paso:

- **Cortar y marinar (opcional):** Si la carne no está troceada, corta la pierna, paletilla o costillar en trozos medianos (aprox. 5-6 cm, del tamaño de un bocado generoso). Para guisar es preferible carne con hueso (el hueso aporta gelatina y sabor al caldo), así que incluye piezas como costilla troceada o jarretes pequeños. Si dispones de tiempo, puedes adobar ligeramente el cordero/cabrito troceado antes del guiso: mézclalo con ajo picado, un poco de pimentón dulce, hierbas (romero, tomillo, orégano, laurel), una cucharada de aceite de oliva, sal, pimienta y un chorrito de vino o limón. Deja reposar 30-60 minutos para que tome sabor. Este marinado es opcional; la receta saldrá igual de sabrosa sin necesidad de adobo prolongado, pero en el caso del cabrito le puede aportar jugosidad extra.
- **Sellado de la carne:** Calienta 2-3 cucharadas de aceite de oliva en la olla a fuego medio-alto. Cuando esté bien caliente, agrega los trozos de carne (sin abarrotar; hazlo en tandas si es mucha cantidad) y dóralos por todos lados. Este sellado inicial es crucial: buscamos un dorado que potencie el sabor (la famosa reacción de Maillard) y “selle” los jugos dentro. No se trata de cocer la carne, sino de dorarla rápidamente; por eso, fuego alegre y piezas en una sola capa. Cuando cada trozo tenga un bonito color tostado, retíralos a un plato y reserva.
- **El sofrito base:** En el mismo aceite (si quedó exceso de grasa, retira un poco, debe haber 2-3 cucharadas con los jugos del dorado), baja el fuego a medio. Añade la verdura picada: típicamente 1-2 cebollas, 3-4 dientes de ajo picados, 1 pimiento rojo o verde en trocitos y 2 zanahorias en rodajas. Sofríe lentamente con una pizca de sal, removiendo, hasta que la cebolla esté transparente y comiencen a dorarse las verduras. Incorpora entonces un tomate maduro pelado y picado (o 2 cucharadas de tomate triturado) y cocina unos minutos más hasta que se forme un sofrito espeso y fragante. Para dar el toque tradicional, espolvorea una cucharadita de pimentón dulce al sofrito y mézclalo rápidamente con el fuego ya bajo (¡jojo, que el pimentón no se queme, pues amargaría!); este condimento le da color y sabor profundo al guiso.
- **Desglasar con vino:** Vierte un vaso de vino (blanco seco, tinto joven o vino rancio tipo Jerez, según tu gusto) al sofrito y sube el fuego. Con una cuchara de madera, rasca el fondo de la olla para despegar todos los jugos caramelizados que dejó la carne dorada – ahí está el sabor concentrado. Deja que el vino hierva un par de minutos para que evapore el alcohol y reduzca ligeramente. Notarás cómo el sofrito se vuelve más líquido y aromático.



- **Incorporar carne y caldo:** Devuelve los trozos de carne dorada (y los jugos que hayan soltado en el plato) a la cazuela. Añade también las hierbas aromáticas clásicas: 1-2 hojas de laurel, una ramita de romero fresco y tomillo (si no marinaste antes, este es el momento de agregarlas). Echa sal y pimienta al gusto. Ahora vierte caldo hasta casi cubrir la carne. Lo ideal es usar caldo casero de carne o pollo (o caldo hecho con los huesos del cordero), aunque si no tienes, puedes añadir agua caliente y, opcionalmente, una pastilla de caldo bajo en sal. La cantidad de líquido debe ser la suficiente para que todos los trozos queden sumergidos o casi cubiertos – aproximadamente 500 ml por cada kilo de carne, ajustando según la olla. Si te pasas de agua no pasa nada, luego se puede reducir; pero intenta no excederte para concentrar sabor.
- **Cocción lenta a fuego bajo:** Tapa la olla y lleva todo a ebullición suave. En cuanto veas que empieza a hervir, baja el fuego al mínimo para que el guiso haga el clásico “chup-chup” lento. Debe cocer lentamente, tapado, alrededor de 1 hora y media a 2 horas, dependiendo de la ternura inicial de la carne (el lechal suele ablandar antes que carnes adultas) y del tamaño de los trozos. Durante este tiempo, remueve de vez en cuando con cuidado, rascando el fondo para que nada se pegue. Verifica el nivel de líquido: si se seca demasiado, añade un poco más de caldo caliente (siempre caliente, para no cortar la cocción). Si al contrario ves mucho líquido, deja la tapa ligeramente entreabierta en los últimos 30 minutos para que evapore y espese la salsa. La idea es que al final de la cocción la carne esté tiernísima y la salsa reducida y sabrosa.
- **Verduras y patatas (opcional):** Puedes aprovechar el guiso para cocinar junto con la carne unas patatas u otras verduras de acompañamiento. Si lo deseas, pela y chasca (cortar tronchando) patatas en trozos del tamaño de una nuez grande. Agrégalas a la olla unos 30-40 minutos antes de terminar la cocción, removiendo para que se impregnen del guiso. Quedarán tiernas y llenas de sabor, engordando además la salsa con su almidón. Otras opciones tradicionales: añadir un puñado de guisantes en los últimos 10 minutos, zanahorias en rodajas (desde el inicio del guiso, para que casi se deshagan), o setas troceadas a mitad de cocción. Si prefieres, cocina las patatas aparte (fritas o al vapor) y sírvelas como guarnición del estofado, para mojar en la salsa.
- **Punto perfecto y reposo:** Sabrás que el guiso está listo cuando al pinchar la carne con un tenedor esté muy tierna – debe ceder sin resistencia, aunque sin desintegrarse. Es un equilibrio: queremos que casi se pueda comer a cucharadas, pero que aún queden trozos reconocibles. En torno a las 2 horas de fuego lento suele alcanzarse este punto meloso (incluso antes si es cabrito, que es más frágil). Apaga el fuego y retira las ramitas de hierbas y la hoja de laurel. Deja reposar el guiso tapado unos 10-15 minutos antes de servir; con el reposo, los sabores se asientan y la temperatura se homogeneiza. (Como muchos guisos, estará incluso más rico al día siguiente, ya reposado en la nevera y recalentado suavemente.)

### Servicio:

Presenta tu cordero o cabrito guisado en la misma cazuela de barro (estilo rústico!) o sírvelo en platos hondos, procurando repartir trozos de carne y patatas con generosidad de salsa. Espolvorea por encima un poco de perejil fresco picado para darle color y un aroma fresco que contraste con la riqueza del guiso. Sirve bien caliente. No olvides poner en la mesa una buena barra de pan casero... ¡nadie querrá dejar ni rastro de esa salsita!



### Consejos gourmet, presentación y acompañamientos tradicionales

Cocinar cordero o cabrito lechal de pueblo es un arte sencillo que mejora con pequeños trucos de experto. Aquí reunimos recomendaciones finales para que tu plato luzca y conquiste paladares:

- **Aromas tradicionales:**

Las hierbas aromáticas son las mejores amigas de estas carnes. Romero y tomillo aportan ese inconfundible perfume campestre; utilízalos frescos si es posible. El laurel en los guisos da un fondo especiado clásico, al igual que unos dientes de ajo (en asados, déjalos enteros y con piel para que den sabor sin quemarse; en guisos, picados en el sofrito). Pimienta negra recién molida, siempre al final o en el plato, realza los matices de la carne. Y un toquecito de limón – unas tiras de piel en el guiso o unas gotas de zumo al servir el cabrito – realza sabores y refresca el conjunto. Eso sí, con moderación: queremos acentuar el sabor natural suave del lechal, no taparlo. Como dice el maestro asador: “No por añadir más ingredientes el resultado va a ser mejor”; con ajo, hierbas, un buen aceite de oliva y quizá un chorrito de brandy o vino blanco, es más que suficiente para un resultado de diez. El brandy, en particular, le da al asado un aroma gourmet espectacular al mezclarse con los jugos de la carne.

- **Presentación y emplatado:**

En un buen asado tradicional, menos es más. Sirve el cordero o cabrito asado en una fuente caliente, regado con sus jugos. Decora con unas ramitas de romero fresco o tomillo y unos ajos asados; además de verse apetitoso, perfumarán la mesa. Si la piel quedó muy crujiente, ¡presume de ella! Puedes incluso trinchar en la mesa para que los comensales oigan la corteza romperse. Para los guisos, sírvelos en cazuelas individuales o en platos hondos precalentados, colocando encima de cada ración una ramita de hierba fresca o una hoja de laurel a modo decorativo (retírala antes de comer). Un detalle gourmet: un hilo de aceite de oliva virgen extra en crudo sobre el plato justo al servir realza los aromas y le da brillo. También puedes reservar un poco de la grasa del asado y napar con ella la carne al emplatar, o montar el guiso coronado con una cucharadita de su propia salsa reducida para intensificar sabor.

- **Acompañamientos ideales:** Deja que el cordero/cabrito sea el protagonista, acompañándolo de guarniciones sencillas y sabrosas. Lo más tradicional con el asado es una ensalada fresca ligera – los clásicos castellanos ponen solo lechuga y cebolla, quizá con un tomate de huerta, aliñada justo con vinagre, aceite y sal. Esa ensalada verde aporta el contraste fresco y ácido que equilibra la grasita del asado (¡y ayuda a “hacer hueco” para seguir comiendo!). Otro acompañamiento de lujo son las patatas: en el horno, puedes asar patatas panadera junto al cordero. Córtalas en rodajas de 0,5-1 cm, colócalas en la bandeja bajo la carne o alrededor, y se cocinarán absorbiendo todo el jugo (necesitan unos 45-60 min para quedar tiernas). También puedes asarlas aparte y añadir las al final, o servir patatas fritas caseras bien doradas – aunque Olga, la maestra segoviana, opina que “lo mejor es acompañar al cordero de algo fresquito” en vez de patatas pesadas, ¡para gustos los colores! En muchos hogares se sirve el lechazo con pimientos asados o confitados, o con setas salteadas; ambas opciones aportan dulzor y combinan de maravilla. Para los guisos, nada como un buen arroz blanco suelto o un cremoso puré de patatas de guarnición si no llevaban patata dentro. Y siempre, siempre, pan abundante para mojar.

- **El toque final:**

Justo antes de disfrutar, un último detalle: si es asado, espolvorea una pizca de sal en escamas sobre la corteza crujiente para resaltarla al primer bocado. Si es guiso, puedes añadir una vuelta de pimienta negra o una cucharada de picada (ajo y perejil machacados con un poco de aceite) para darle alegría. Sirve los platos calientes y, cómo no, acompáñalos de un buen vino tinto joven o crianza (un Ribera del Duero clásico marida de maravilla con lechazo).

¡Buen provecho! Disfruta de tu cordero/cabrito lechal de pueblo cocinado con cariño, al estilo de nuestras abuelas pero con nuestro toque gourmet.

# Guía Rápida

A

## Asado al Horno Tradicional (corte entero, 1/2 o 1/4)

1. **Precalienta el horno a 220°C (calor arriba y abajo). Coloca agua en la bandeja sin que toque la carne.**
2. **Coloca la pieza con la piel hacia abajo. Añade ajo y hierbas (romero, tomillo, laurel). Sala ligeramente la carne (preferiblemente por el lado interior).**
3. **Hornea bajando enseguida la temperatura a ~160°C. Asa lentamente durante ~1.5 horas (piezas pequeñas) hasta 2 horas (pieza grande). No abras el horno en la primera 1/2 hora.**
4. **Da la vuelta a mitad de cocción (piel hacia arriba). Riega con jugo de la bandeja y añade 1/2 vaso de agua + vino si el fondo está seco. Agrega una pizca más de sal tras voltear.**
5. **Continúa asando hasta que la carne esté muy tierna. Si faltase dorar, sube a 200-220°C los últimos 10-15 min (puedes gratinar al final). Vigila que siempre haya algo de jugo en la bandeja.**
6. **Retira del horno cuando esté dorado y la carne se encoja del hueso. Reposa 5-10 min. Luego trincha siguiendo los cortes, sirve caliente y riega con los jugos. ¡Listo, asado jugoso y crujiente!**

B

## Guiso en Olla Tradicional (estofado lento)

1. **Prepara la carne en trozos (5 cm aprox). Atemperar 30 min. (Opcional: marinar con ajo, hierbas, vino o limón).**
2. **Dora los trozos en olla con aceite caliente (fuego medio-alto). Sella por todos lados y reserva aparte.**
3. **Sofríe la base: en el mismo aceite, pocha cebolla, ajo, pimiento, zanahoria... Añade tomate y sofríe hasta reducir. Espolvorea pimentón (remueve rápido, sin quemar).**
4. **Desglasas con 1 vaso de vino. Rasca fondo y deja evaporar alcohol 2-3 min.**
5. **Incorpora la carne dorada. Añade laurel, romero, tomillo. Cubre con caldo (que casi cubra la carne). Sala y lleva a ebullición.**
6. **Cuece a fuego lento: Tapa la olla, baja el fuego al mínimo y cocina 1.5 – 2 horas. Debe hervir suavemente (chup-chup). Remueve de vez en cuando.**
7. **Añade patatas u otras verduras si quieres, unos 30 min antes de acabar (se cocinan en el guiso y engordan la salsa).**
8. **Comprueba punto: la carne debe estar tiernísima (se rompe con tenedor) pero sin deshacerse por completo. Apaga el fuego. Retira hierbas.**
9. **Reposa 10 min tapado. Sirve caliente espolvoreando perejil picado. Acompaña con pan ¡y a disfrutar de un guiso casero espectacular!**

DE PUEBLO

[www.carniceriadepueblo.com](http://www.carniceriadepueblo.com)