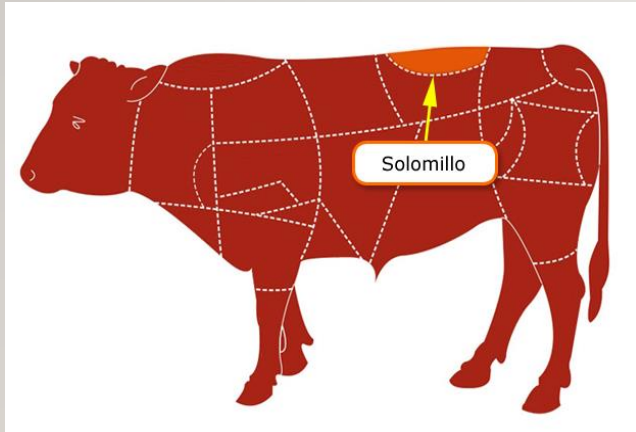


CORTES DE CARNE ESPAÑOL



SOLOMILLO

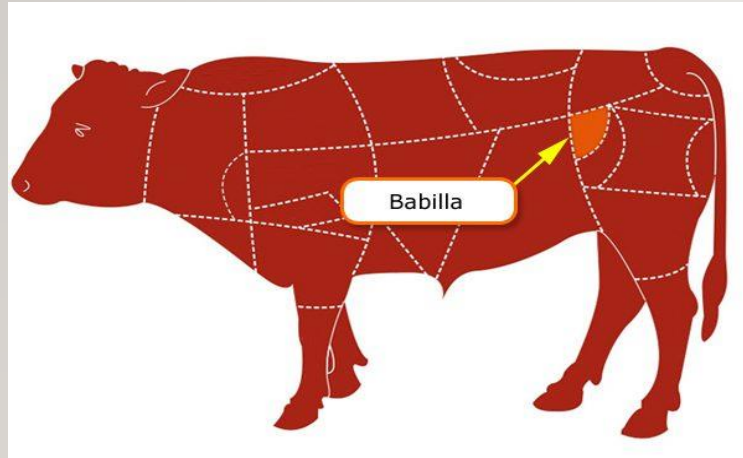


Forma parte del lomo bajo conocido como bife de costilla, bife angosto o bife de chorizo. Es una carne jugosa, redonda, firme, magra y tierna, ubicada en la parte trasera del lomo.

Es perfecta para preparar a la parrilla, a la plancha y al horno.



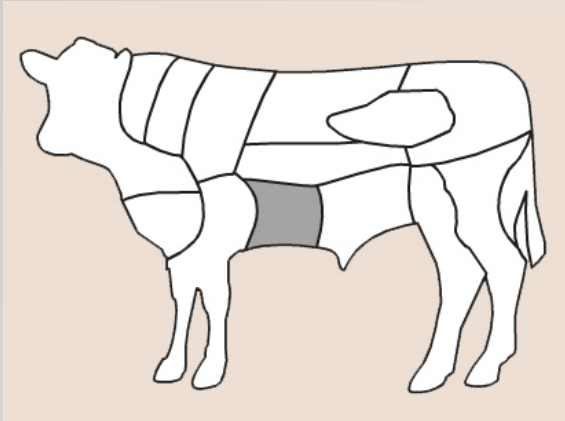
BABILLA



Se divide en dos parte.
Una zona más cercana a la cadera, tierna y jugosa, ideal para unos buenos filetes y otra parte cercana a la rodilla, de carne un poco más dura que se utilizaría para guisar.



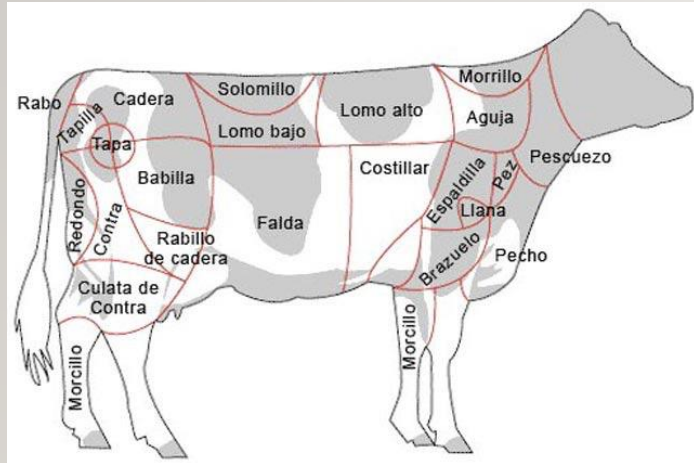
FALDA



Este corte se encuentra ubicado en la región torácica justo por debajo del costillar/asado y al lado del vacío. La falda puede tener mucha o poca grasa dependiendo si se obtiene con o sin hueso. Generalmente, se prepara a la parrilla o en pucheros.



COSTILLAR



Es la zona que se emplea para barbacoas y asados de tipo churrasco. También ideal para asar y meter al horno. Son los huesos cartilagosos que tienen parte de la carne de la falda.

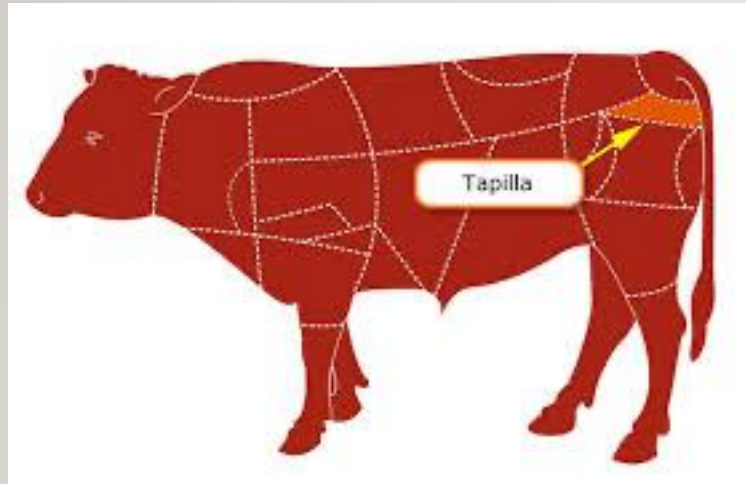


MOLLEJAS

También se llama **molleja** a un despojo blanco de ternera o de cordero, formado por una glándula, el timo, situada en el pecho, delante de la tráquea. En los animales adultos desaparece. La **molleja** se compone de una parte alargada, la garganta (no comestible), y de una parte redonda y muy sabrosa: la nuez.



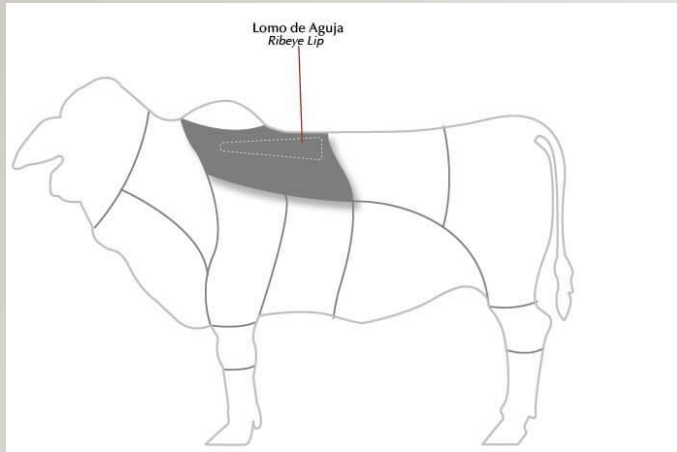
TAPILLA



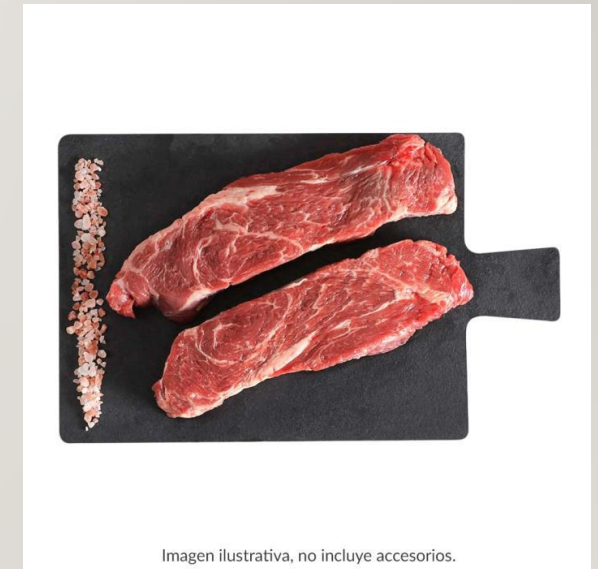
Es una pieza cárnica tierna, pero un poco seca al no tener infiltraciones de grasa, perfecta para hacer filetes rebozados y freír, aunque también serviría para asar.



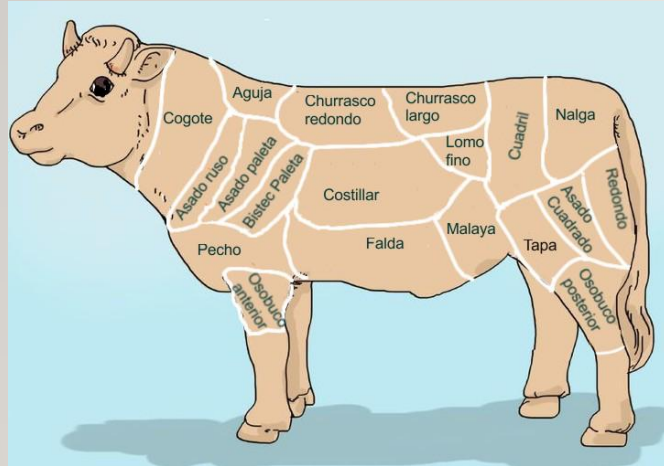
AGUJA



Carne tierna y bastante jugosa, ideal para guisar o estofar, pero también se obtienen filetes para plancha y fritos.



PECHO



Es un corte poco valorado puesto que tiene gran cantidad de tejido conjuntivo y tendones. Es una pieza que lleva hueso y que es ideal para caldos, sopas, asados y algún guiso.

