



Universidad Del Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático: Marlis Tecó Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: pescados y mariscos

Tema: Cortes De Pescados Y Mariscos

Grado: 4to Cuatrimestre

Grupo: ``Único``

Fecha: 06/10/2020

Cortes de pescados

Filete: estrecho y alargado, puede tener piel o carecer de ella. Para realizar este corte se coloca el pescado en la tabla y se hace una incisión detrás de la cabeza hasta el espinazo, sin llegar a seccionarlo. Con el cuchillo en esta zona, se mueve hacia la cola, sin completar el corte, y se separa la carne de la piel, primero con un trapo limpio y luego con el cuchillo. La cabeza del pescado, que queda unida al espinazo, se puede aprovechar para hacer caldo.

Rodaja: es el corte vertical de una pieza de pescado cilíndrico grande, como la merluza, el bonito o el bacalao. Incluye la carne, la piel y la espina. Para realizarlo, se coloca el pescado en la tabla y se secciona de manera transversal, de lado a lado. Los siguientes cortes se harán en paralelo, a unos cinco centímetros de distancia entre ellos.

Trancha: igual que la rodaja, pero en pescados planos de gran tamaño como el rodaballo o los gallos. También se emplea en piezas grandes que no son totalmente planas pero tienen forma ovalada, como algunas doradas, los zapateros y el besugo.

Suprema: es el corte de cualquier tipo de pescado, con o sin piel y sin espina. En general, se realiza en pescados que pesan dos kilos o más, en la zona de los lomos. Son piezas gruesas de unos 12 centímetros de longitud, el tamaño aproximado de una ración.

Medallón: se obtiene de los lomos, sin piel y sin espinas. Los mejores pescados para aplicarlo son los que tienen forma cilíndrica, como el bonito. Una vez troceada una rodaja de gran tamaño, se parte en cuatro porciones limpias.

Paupieta: es el filete al que se enrolla un relleno vegetal, o del propio pescado marisco, y se sujeta con un palillo. En cada ración se suelen servir dos o tres porciones. Éstas se cocinan fritas o con algún tipo de rebozado como la pasta orly, o bien se pueden asar en el horno, en papillote o ligeramente salteadas y cocinadas dentro de una salsa. La salsa americana y la vizcaína son dos posibilidades.

Cortes de mariscos

Corte mariposa en camarones

Cortar los camarones en mariposa antes de asarlos o freírlos permite que se cocinen de forma más pareja y obtener una mejor presentación. Para cortar los camarones en mariposa, normalmente se abre la carne a lo largo del lomo. También se pueden cortar a lo largo de la parte delantera, aunque este es un proceso más difícil pero con mejores resultados.

Lava los camarones. Enjuaga todos los camarones para eliminar los restos de arena y otros residuos antes de comenzar a cortarlos. Mientras realizas el corte, guarda el resto de los camarones en un bol con hielo para mantenerlos frescos.

Pela los camarones. Aunque puedes cocinar los camarones con el caparazón, normalmente este se debe retirar para hacer el corte mariposa. Al pelar los camarones tendrás acceso directo a la carne, siendo más fácil cortarlos y darles forma de mariposa. Puedes dejar o retirar las colas, dependiendo de cómo quieras que se vean en la presentación. Para pelar los camarones,

Retira las cabezas (si es que tienes camarones enteros), luego retiramos las patas, para después retirar la caparazón, después retiramos la cola si queremos o no.

Retira el tracto digestivo. Este es una vena negra, café o gris que va a lo largo del lomo del camarón. Antes de hacer el corte mariposa, debes asegurarte de quitar esta vena. Ubica el cuchillo en el área de la cabeza y haz un corte suave a lo largo del lomo del para exponer el tracto digestivo. Sácalo del cuerpo del camarón y límpialo con un trozo de papel toalla.

Si el tracto se rompe en varios pedazos, coloca el camarón bajo el agua del grifo por unos segundos para lavar los restos.

También puedes usar una herramienta especial para desvenar camarones cuando estos son más pequeños.

Corte mariposa interior

Haz un corte a lo largo de la curva interior. Toma el cuchillo tipo puntilla y haz un corte más profundo a lo largo de la curva interior del camarón, de modo que el cuerpo quede dividido en dos mitades. Ten cuidado de no atravesar el camarón con el cuchillo y destrozarlo.

Enjuaga el camarón y mantenlo frío. Colócalo bajo el agua del grifo y luego en un bol con hielo para mantenerlo fresco mientras terminas de cortar el resto de los camarones.

Corte mariposa exterior

Utiliza un cuchillo para cortar a lo largo de la curva. Si ya retiraste el tracto digestivo, solo debes profundizar el corte que hiciste para desvenar el camarón. Coloca la punta del cuchillo sobre el corte en el área cercana a la cabeza, luego corta a lo largo del lomo hasta la cola. Ten cuidado de no atravesar el camarón. Solo debes hacer un corte lo suficientemente profundo para que el cuerpo se divida en dos mitades unidas, como una mariposa.

Enjuaga el camarón y mantenlo frío. Pásalo por agua del grifo por unos segundos, luego colócalo en un bol con hielo mientras terminas de cortar los demás camarones.